With Best Compliments From

Desai Bros. & Co.

Station Road, Mehsana - 384001

SHREEJI TRADERS

Anurag Building, Nagalpur Highway, Mehsana - 384002

Rajendra R. Desai
✆ 098240 61750

Jignesh R. Desai
✆ 098243 14580

Distributorship of

KANSAI NEROLAC PAINTS LIMITED — Kansai Nerolac Paints

Birla White — Birla White Cement
Birla Wallcare Putty

WONDER CEMENT — Wonder Cement

TARALAC® — Taralac Paints

DR. FIXIT WATERPROOFING SOLUTIONS — Pidilite Dr. Fixit Construction Chemicals

MRF PU Polish

|| શ્રીહરિઃ ||
|| શ્રી વાક્પતયે નમઃ ||

વૈષ્ણવ પરિવાર

આજ હમારે ભોજન કીજે

● સામગ્રી વિશેષાંક - ભેટપુસ્તક ●

આદ્યતંત્રી
શ્રી રમેશભાઈ વિ. પરીખ

તંત્રી-સંકલન
વસંતબહેન ર. પરીખ

પરામર્શક
શ્રી વિજયભાઈ એમ. દેસાઈ
શ્રી મુકેશભાઈ બી. દલાલ

વ્યવસ્થાપક
અમિત ર. પરીખ

વર્ષ : ૩૨ ■ અંક : ૧૧ ■ સળંગ અંક : ૩૮૯
ફેબ્રુઆરી-૨૦૧૬ : પોષ-મહા : ૨૦૭૨ : શ્રીવલ્લભાબ્દ - ૫૩૮

શ્રીહરસાનીજી પબ્લિક ચેરિટેબલ ટ્રસ્ટ

(ટ્રસ્ટ ર. નં. ઈ/૨૯૭૦ (મહેસાણા) તા. ૩૧-૧-૧૯૮૭)

[ઈન્કમટેક્ષ મુક્તિ નં. CIT/GNR/80G(5)/MHN-85/2007-2008]

visit us at www.vaishnavparivar.org

ટ્રસ્ટની પ્રવૃત્તિઓ

- ❖ વૈષ્ણવ પરિવાર (માસિક)
- ❖ બાલપુષ્ટિ (બાલમાસિક)
- ❖ પુસ્તક - ઓડિયો કેસેટ પ્રકાશન અને વિતરણ.
- ❖ શ્રીબેઠકજી નવનિર્માણ સેવા ❖ ગૌસેવા.
- ❖ અશક્ત - આર્થિક તકલીફવાળાઓને વૈદકીય સહાય.
- ❖ સામાન્ય સ્થિતિવાળા તેજસ્વી વિદ્યાર્થીઓને શૈક્ષણિક સહાય.
- ❖ પુષ્ટિમાર્ગ માટે વિશિષ્ટ સેવા આપનાર મહાનુભાવોનું શ્રીહરસાનીજી એવોર્ડથી સન્માન.
- ❖ રેનબસેરા
- ❖ સત્સંગ સત્રોનું આયોજન.
- ❖ બાળકો માટે વિવિધ સ્પર્ધાઓનું આયોજન.
- ❖ કુદરતી આપત્તિના પ્રસંગે આપદ્‌ગ્રસ્તોને સહાય.

વૈષ્ણવ પરિવાર - ખાસ સૂચના

■ વાર્ષિક લવાજમ દર વર્ષે ફક્ત ડીસેમ્બરથી ૨૮મી ફેબ્રુઆરી સુધી જ સ્વીકારાય છે. વર્ષની અધવચ્ચે સ્વીકારાતું નથી. ■ લવાજમનો પાવતી નંબર જ જે તે વર્ષનો ગ્રાહક નંબર છે. તે અંક પરના સરનામા સાથે છપાય છે. ■ અંક દર મહિનાની ૧લી તારીખે પોસ્ટ થાય છે. ■ દર મહિનાની ૨૦મી તારીખ સુધીમાં અંક ન મળે તો, મહેસાણા કાર્યાલયને જ જાણ કરવાથી બીજી નકલ મોકલાશે. ■ અંક ન મળવા અંગે પ્રતિનિધિને ફરિયાદ ન કરવી. ■ સરનામું બદલાય તો ગ્રાહક નંબર સાથે જૂનું અને નવું સરનામું તાત્કાલિક મહેસાણા કાર્યાલયને જણાવવું. ■ બધો જ પત્રવ્યવહાર મહેસાણા કાર્યાલય સાથે જ કરવો. ■ પત્રમાં ગ્રાહક નંબર અને પૂરું સરનામું લખવું.

રૂા.૨૫૦/-થી ઉપરની દ્રવ્ય સહાયની રકમ ઈન્કમટેક્ષ ધારાની કલમ ૮૦(જી) અન્વયે કરમુક્તિને પાત્ર છે.

■ ડ્રાફ્ટ/ચેક 'શ્રીહરસાનીજી પબ્લિક ચેરિટેબલ ટ્રસ્ટ'ના નામજોગ જ મોકલવો.

મહેસાણા કાર્યાલય

શ્રી હરસાનીજી પબ્લિક ચેરિટેબલ ટ્રસ્ટ
૩૨, શિવ સોસાયટી; વિભાગ-૨,
બી. કે. સિનેમાની બાજુમાં, મહેસાણા.
ફોન: (૦૨૭૬૨) ૨૪૨૩૫૩, ૨૩૦૧૬૦
ફેક્સ : ૯૧-૨૭૬૨-૨૪૭૬૫૫
Email : shpct@hotmail.com

મુંબઈ કાર્યાલય

શ્રી વિજયભાઈ એમ. દેસાઈ
કેમિ ઈક્વિપ, દેવકરણ મેન્શન, ૧લા માળે, ૭૯, પ્રિન્સેસ સ્ટ્રીટ,
મુંબઈ-૨ ફોન : (ઓ) ૨૨૦૬૦૮૫૮,૨૨૦૧૦૦૮૪
(રહે) ૨૩૬૯૩૮૨૧, ફેક્સ : ૯૧-૨૨-૨૨૦૬૦૮૫૮

વડોદરા કાર્યાલય

શ્રી હરસાનીજી પ. ચે. ટ્રસ્ટ (શ્રી મુકેશભાઈ બી. દલાલ)
SB-13, બ્લ્યુચીપ કોમ્પલેક્ષ, સ્ટોક એક્ષચેન્જ
ટાવરની બાજુમાં, સયાજીગંજ, વડોદરા

અંધેરી (મુંબઈ) કાર્યાલય

શ્રી વિનયભાઈ મહેતા
ડીલાઈટ એન્ટરપ્રાઈઝ, ૧, સાવિત્રી સદન,
રાધિકા નિવાસ પાછળ, સર એમ. વી. રોડ, અંધેરી
(ઈસ્ટ), મુંબઈ, ફોન : ૨૬૮૩૭૦૪૭, ૨૬૮૩૦૪૮૩

ઘાટકોપર (મુંબઈ) સંપર્ક કેન્દ્ર

શ્રી દિલીપભાઈ એ. પારેખ
બ્લોક નં.૨૧૩૪/૩૫, ક્લોવર રીજેન્સી, બી
વિન્ગ,૧૩મા માળે, રામજી આશર લેન, મહાત્મા
ગાંધી રોડ, ઘાટકોપર (ઈસ્ટ), ફોન:(રહે)
૨૫૦૧૧૩૦૬ (ઓ) ૩૦૨૯૭૬૦૩

અમેરિકા સંપર્ક કેન્દ્ર

Bharat K. Mehta
28, Semel Avenue, Iselin, NJ-08830(U.S.A.)
PH :732-321-4041, email : b1k1m1@hotmail.com

Shri Rajendra K. Patel
1707, Edington, Portage, MI - 49024, Ph. : 269-323-1880

Smt. Bhavana Vasudev Patel
33, Prairie Pointe Lane, Stream wood, IL-60107, U.S.A.
Ph. : 608-216-7811

'વૈષ્ણવ પરિવાર' અને 'બાલપુષ્ટિ' માસિકનું વર્ષ ૨૦૧૬-૧૭નું લવાજમ સ્વીકારવામાં આવે છે.

- ● 'વૈષ્ણવ પરિવાર' **માસિકનું વાર્ષિક લવાજમ ભારતમાં રૂા.૧૧૦/- તથા વિદેશ માટે રૂા.૧૪૦૦/- / US$ 30 / £ 18 છે.**
- ● **'બાલપુષ્ટિ' માસિક આગામી વર્ષથી પુનઃ પ્રકાશિત કરવામાં આવશે.**
- ● **'બાલપુષ્ટિ' માસિકનું વાર્ષિક લવાજમ ભારતમાં રૂા.૯૦/- તથા વિદેશ માટે રૂા.૧૪૦૦/- / US$ 30 / £ 18 છે.**
- ● **ફક્ત વાર્ષિક લવાજમ સ્વીકારવામાં આવે છે. એકથી વધુ વર્ષનું કે આજીવન લવાજમ સ્વીકારવામાં આવતું નથી.**
- ● **ડિસેમ્બર-૨૦૧૫ના અંકમાં 'વૈષ્ણવ પરિવાર'નું લવાજમ સ્વીકારનાર માનદ્ પ્રતિનિધિની યાદી પ્રસિદ્ધ કરવામાં આવી છે. માનદ્ પ્રતિનિધિ ફક્ત રૂબરૂમાં રોકડમાં લવાજમ સ્વીકારશે.**
- ● **લવાજમની રકમના ડ્રાફ્ટ/મનીઓર્ડર 'શ્રીહરસાનીજી પબ્લિક ચેરિટેબલ ટ્રસ્ટ'ના નામજોગ મહેસાણા કાર્યાલયને મોકલવા. લવાજમની રકમ ચેકથી સ્વીકારવામાં આવશે નહિ.**
- ● **લવાજમની રકમ કવરમાં મૂકીને આંગડિયા કે કુરીયર મારફત મોકલવી નહિ. જો આ રીતે મોકલેલી રકમ ગેરવલ્લે જશે તો તેની જવાબદારી રકમ મોકલનારની રહેશે.**
- ● **મુંબઈ કાર્યાલય, વડોદરા કાર્યાલય અને અંધેરી કાર્યાલય તથા માનદ્ પ્રતિનિધિઓ ફક્ત રૂબરૂમાં રોકડમાં લવાજમ સ્વીકારશે.**
- ● **લવાજમ સ્વીકારવાની છેલ્લી તારીખ ૨૮-૨-૨૦૧૬ છે. ત્યારબાદ લવાજમ સ્વીકારવામાં આવશે નહિ.**

'વૈષ્ણવ પરિવાર'નું લવાજમ આપની નજીકની બેન્ક ઓફ બરોડા અથવા HDFC બેન્કની શાખામાં ભરી શકાશે.

ખાતાનું નામ : **શ્રી હરસાનીજી પબ્લિક ચેરિટેબલ ટ્રસ્ટ**

બેન્ક ઓફ બરોડા - S/B ખાતા નંબર 01520100004889
HDFC બેન્ક - S/B ખાતા નંબર 02381450000535

રકમ ખાતામાં ભરી તેનું કાઉન્ટર તથા તમારું નામ-સરનામું અને ચાલુ વર્ષનો ગ્રાહક નંબર મહેસાણા કાર્યાલયને મોકલી આપવો.

ગુરુદેવશ્રી
પ. પૂ. ગો. ૧૦૮ શ્રી કુંજેશકુમારજી મહોદય (કડી)ના
યુગલ ચરણોમાં દંડવત્ પ્રણામ

તથા

સર્વે વૈષ્ણવોને જયશ્રીકૃષ્ણ

અંકુર કિશોરભાઈ રાણપરા (મોરબી)
(સમ્રાટ જ્વેલર્સ)

ગો. વા. કરસનભાઈ દેવજીભાઈ કનેરિયા
(ગોલોકવાસ : ૨૨-૯-૨૦૧૧, ગુરુવાર, ભાદરવા વદ-૧૦)

હ. રમેશભાઈ કરસનભાઈ કનેરિયા
ના સર્વે વૈષ્ણવોને જયશ્રીકૃષ્ણ

બ્લોક નં. બી-૪૮, દર્શન સોસાયટી
મુ. ચીખલી, જિ. નવસારી

શ્રીમતી દિવાળીબેનના
સર્વે વૈષ્ણવોને જયશ્રીકૃષ્ણ.

નયન સેલ્સ એજન્સી
૧૨/ડી/૨, જલારામ સોસાયટી,
ગાર્ડન પાસે, જૂનાગઢ

ઈલાબેન એન. પટેલ

તથા

કોકિલાબેન આઈ. પટેલના

સર્વે વૈષ્ણવોને જયશ્રીકૃષ્ણ.

એક વૈષ્ણવ,
પોરબંદરના જયશ્રીકૃષ્ણ

રોહિત રાજેન્દ્ર જોષી,
બેંગ્લોરના જયશ્રીકૃષ્ણ

સોના સ્ટીલ એન્ટરપ્રાઈઝ,
મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

કુમુદ અને સુરેન્દ્ર ઠકરાર પરિવાર,
યુ.કે.ના જયશ્રીકૃષ્ણ

એક વૈષ્ણવ,
મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

ઉર્વશીબેન યોગેશભાઈ પારેખ, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

ભાનુપ્રસાદ જમનાદાસ ચોકસી,
અમદાવાદના જયશ્રીકૃષ્ણ

શ્રી યમુના સત્સંગ મંડળ, લીસ્બનના જયશ્રીકૃષ્ણ

જયદેવ ઉનડકટ, પોરબંદરના જયશ્રીકૃષ્ણ

વિરેન્દ્ર નટવરલાલ શાહ, વડોદરાના જયશ્રીકૃષ્ણ

કૃષ્ણકાંત તથા દેવીલાબેન શાહ, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

મોડાસા એકડા દશા ખડાયતા સત્સંગ મંડળ
હ. કોકિલાબેન શાહ, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

સમીર મોહન નાયર, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

શ્રીમતી શાંતાબેન રતિલાલ ત્રિકમજી મહેતા
ચેરિટેબલ ટ્રસ્ટ, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

II SHREE BALKRISHNO VIJAYATA II
II SHREE HARIDAASVRYA SHREE GIRIRAJ GOVERDHANAAYA NAMAH II

GOSWAMI INDIRABETIJI

'વૈષ્ણવ પરિવાર'ની દર વર્ષે ભેટપુસ્તક આપવાની પરંપરામાં આ વર્ષે સામગ્રીનું પુસ્તક 'આજ હમારે ભોજન કીજે' અપાઈ રહ્યું છે, તે જાણી આનંદ થયો.

આ પુસ્તકમાં પુષ્ટિમાર્ગીય પરંપરા અનુસાર શ્રીપ્રભુને ભોગમાં ધરાતી વિવિધ પ્રકારની સામગ્રી સિદ્ધ કરવાની રીત આપેલી છે. દૂધઘરની અને ફલાહારની મીઠી તેમજ નમકીન સામગ્રી, નાગરી, અનસખડી અને સખડીની અનેક સામગ્રી તથા સંધાણા, કાંચા સંધાણાં, ચટણી, રાયતાં, પનો, બિલસારુ, સુકવણી વગેરેની પણ રીત આપવામાં આવેલ છે. સામગ્રી સિદ્ધ કરવામાં નિષ્ણાત વૈષ્ણવો દ્વારા અપાયેલ નૂતન સામગ્રીઓનું તેમજ નિત્યની અને ઉત્સવોની સામગ્રીઓનું સુંદર સંકલન થયેલ છે.

પુષ્ટિમાર્ગનો સેવા પ્રકાર રાગ-ભોગ-શૃંગાર યુક્ત છે. આ ત્રણે સેવાનાં મહત્વના અંગ છે, પણ તેમાં ભોગનું આગવું સ્થાન છે. જેમ નાના બાળકને તેની મનગમતી વાનગીઓ ખાવા માટે આપીએ ત્યારે ખુશ થઈ જાય છે, તે જ રીતે આપણા ઘરમાં બાલભાવે બિરાજતા રસરૂપ પ્રભુને રસભરી સામગ્રીઓ આરોગાવીએ તો તેઓ પણ પ્રસન્ન થાય છે. પ્રભુની પ્રસન્નતાથી એ સામગ્રી પણ અલૌકિક સ્વાદયુક્ત બને છે. પોતાના સેવ્ય પ્રભુની પ્રસન્નતા માટે નિત્ય નૂતન, રસભરી વિવિધ સામગ્રીઓ સિદ્ધ કરવા માટે, ઋતુઅનુસાર અને ઉત્સવના પ્રકાર અનુસાર સામગ્રીઓ સિદ્ધ કરવા માટે, તેમજ પ્રભુને એ આરોગાવી લાડ લડાવવા માટે વૈષ્ણવોને આ પુસ્તક માર્ગદર્શક બનશે.

પુસ્તકના સંકલન માટે ખૂબ જહેમત ઉઠાવનાર વસંતબહેનને તથા સામગ્રીની રીત તૈયાર કરી મોકલનાર બહેનોને અને તેના પ્રકાશનમાં મદદરૂપ થનાર મનોરથી વૈષ્ણવોને પણ ખૂબ ધન્યવાદ અને આશીર્વાદ આપું છું. શ્રીહરસાનીજી પ. ચે. ટ્રસ્ટને આવું સુંદર પુસ્તક ભેટ આપવા માટે પણ ધન્યવાદ આપું છું. આ ગ્રંથનો સદુપયોગ કરી પોતાના લાડીલા પ્રભુને ખૂબ પ્રેમથી રસાત્મક સામગ્રી આરોગાવે એવો વૈષ્ણવજનોને અનુરોધ કરું છું.

ભવદીયા

ગોસ્વામી ઇન્દિરાબેટીજી

Vrajdham Mandir, Vrajdham Mandir Marg,Manjalpur, Baroda- 390011,
ph: (0265)2660180, 2663305 (cell) 9824038750, fax:-(0265)2660181

પ્રસ્તાવના

નંદનંદન શ્રીકૃષ્ણ વ્રજભક્તોના પ્રેમને વશ થઈ તેમના ઘેર પધારતા ત્યારે, એ વ્રજભક્તો વિવિધ પ્રકારની સામગ્રી સિધ્ધ કરી, પ્રભુને વિનંતી કરતાં-

આજ હમારે ભોજન કીજે ।
બહુત ભાંત પકવાન મીઠાઈ, ષડરસ વ્યંજન લીજે ।।

શ્રીમહાપ્રભુજીની કૃપાથી શ્રીયશોદોત્સંગલાલિત પ્રભુ સ્વયં વૈષ્ણવોને ઘેર બિરાજે છે, ત્યારે વૈષ્ણવો આ વ્રજભક્તોની કાનિથી સુંદર સામગ્રી સિધ્ધ કરી પ્રભુને આરોગાવવા માટે હંમેશા લાલાયિત રહે છે.

શ્રીગુસાંઈજી પ્રભુચરણે વ્રજભક્તોની ભાવના અનુસાર આપણા રસેશ્વર પ્રભુને રીઝવવા રાગ-ભોગ-શૃંગારયુક્ત સેવાપ્રકાર પ્રયોજ્યો છે. નિત્ય નૂતન વસ્ત્રાભૂષણની જેમ વૈષ્ણવો પ્રભુને નિત્ય નૂતન સામગ્રી અંગીકાર કરાવવાની ઈચ્છા રાખે છે. સામગ્રીમાં વૈવિધ્ય આવે તો શ્રીઠાકોરજીને રૂચિકર લાગે, પણ તે માટે યોગ્ય માર્ગદર્શના અભાવે તેઓ એ ઈચ્છાને પૂર્ણ કરી શકતા નથી.

સામગ્રી સિધ્ધ કરવામાં કેટલીક બાબતોનું ધ્યાન રાખવાનું હોય છે. જેવી કે તે સ્વાદમાં ઉત્તમ હોય, તેની સજાવટ અને સુશોભન સુંદર હોય, સામગ્રીનું પોષણમૂલ્ય અધિક હોય, તે ઝડપથી સિધ્ધ થતી હોય, પુષ્ટિમાર્ગની પ્રણાલિકા પ્રમાણેની જ ચીજવસ્તુઓનો એ સામગ્રીની બનાવટમાં ઉપયોગ થયો હોય, વગેરે. વળી કેટલીક સામગ્રીઓ દૂધઘરમાં સિધ્ધ થાય છે. કેટલીક ફલાહારની હોય છે. કેટલીક નાગરી, અનસખડી કે સખડીમાં સિધ્ધ થાય છે. જે વૈષ્ણવોને જે પ્રકારની સામગ્રીઓ પ્રભુને આરોગાવવાની ગુરુઘર તરફથી આજ્ઞા મળી હોય તે પ્રમાણેની સામગ્રી તેઓ સિધ્ધ કરી શકે તે માટે આ પુસ્તકમાં દરેક પ્રકારની સામગ્રીઓના અલગ વિભાગો આપવામાં આવ્યા છે. તે ઉપરાંત સંધાણાં, કાચાં સંધાણાં,

ચટણી, રાયતાં, બિલસારુ, પનો, સૂકવણી વગેરેની રીતોનો પણ સમાવેશ કર્યો છે.

કેટલીક સામગ્રીઓ પરંપરાગત રીતે નિત્ય અને ઉત્સવના દિવસે નિશ્ચિત રીતે પ્રભુને ધરાય છે, જ્યારે કેટલીક નવીન સામગ્રીઓ વૈષ્ણવો પોતાના મનોરથની સિદ્ધ કરીને આરોગાવતા હોય છે. છેલ્લા પાંચ વર્ષથી 'વૈષ્ણવ પરિવાર' ના અંકોમાં પરંપરાગત અને નૂતન એમ બંને પ્રકારની સામગ્રીઓની રીત આપવામાં આવી રહી છે. વૈષ્ણવોના ફોન અને પત્રો દ્વારા જાણવા મળ્યું કે સામગ્રીની આ રીતો દ્વારા તેમને સામગ્રી સિદ્ધ કરવામાં ઘણું માર્ગદર્શન મળે છે. પ્રભુને આરોગાવવાની સામગ્રીઓમાં વિવિધતા લાવી શકાય છે, પરંતુ આ બધા અંકો સચવાતા નથી. તેને બદલે જો સામગ્રીનું પુસ્તક આપવામાં આવે તો તે સચવાય અને જરૂર પડે ઉપયોગમાં લઈ શકાય. આ માગણીના સંદર્ભમાં આ વર્ષે આ પ્રકારનું પુસ્તક ભેટ પુસ્તક તરીકે આપવાનો મનોરથ થયો છે.

'વૈષ્ણવ પરિવાર'માં મુંબઈના પ.ભ. શ્રી ઈન્દિરાબેન પટેલ તથા ભરૂચના પ.ભ. શ્રી સુકન્યાબેન શાહ દ્વારા તૈયાર થયેલ સામગ્રીઓની રેસીપી છપાતી હતી, તે બધી સામગ્રીઓનો આ પુસ્તકમાં સમાવેશ કર્યો છે. તે ઉપરાંત તેજલ શાહ, ઈલાબેન એસ. શાહ, રેખાબેન મહેતા, પાયલ કરથીયા, મોનાબેન, ગીતા પ્રકાશ મહેતા, શોભનાબેન દેસાઈ, પ્રતિમા બોસમીયા, રસિકદાસ બી. સંપટ, મંજુલાબેન ભાવસાર, સ્વાતિબેન પોપટ, બીનાબેન કારિયા, મોહિનીબેન દોશી, દક્ષાબેન ગાંધી, મધુબેન સુતરિયા, જ્યોતિબેન દત્તાણી, છાયાબેન મણિયાર, હંસાબેન ઠક્કર વગેરે વૈષ્ણવો દ્વારા પણ સામગ્રીઓની રેસીપી મળી છે. તેમાંથી શક્ય તેટલી સામગ્રીઓનો આ પુસ્તકમાં સમાવેશ કર્યો છે. અગાઉ સામગ્રીઓની રીતના પ્રકાશિત થયેલ પુસ્તકોનો પણ આધાર લીધો છે. એ સૌનો આ પ્રસંગે આભાર માનું છું. આ બધાંએ ઉત્સાહપૂર્વક અને ખંતપૂર્વક તૈયાર કરીને મોકલેલ નૂતન સામગ્રીઓની રેસીપીનો ઉપયોગ વૈષ્ણવો પોતાના રસેશ્વર પ્રભુને રસમય સામગ્રીઓ આરોગાવવા માટે કરશે, તો એ આ બધાના પ્રયત્નોનું સાર્થક્ય હશે.

પૂ.પા.ગો. ૧૦૮ શ્રી ઈન્દિરાબેટીજી મહોદયાશ્રીના આશીર્વાદ અને માર્ગદર્શન આ પુસ્તક માટે મળ્યાં છે. પુસ્તક તૈયાર કરવામાં આપશ્રીનું માર્ગદર્શન મને ઘણું ઉપયોગી થયું છે. આ પ્રસંગે તે માટે હું આપશ્રીનો ઋણ સ્વીકાર કરું છું.

પુસ્તકના પ્રકાશનમાં જે મનોરથી વૈષ્ણવો પોતાના દૈવી દ્રવ્યનો અંગીકાર કરાવી, અનેક વૈષ્ણવો સુધી આ પુસ્તક પહોંચાડવા માટે નિમિત્ત બન્યા છે, તે સૌના પ્રત્યે પણ મારી પ્રસન્નતા વ્યક્ત કરી, સૌનો આભાર માનું છું.

શ્રી હરસાનીજી પ.ચે.ટ્રસ્ટની પરંપરા અનુસાર દર વર્ષે 'વૈષ્ણવ પરિવાર'ના બધા જ મેમ્બરોને ૧૧ અંકો ઉપરાંત એક ભેટપુસ્તક અપાય છે. આ વર્ષે આ પુસ્તક દ્વારા આ પરંપરા સચવાઈ છે, તેનો પણ આનંદ છે.

વૈષ્ણવોને પોતાના સેવ્ય પ્રભુને નિત્ય નૂતન સામગ્રીઓ અંગીકાર કરાવવાના મનોરથની પૂર્તિ માટે આ પુસ્તક જરૂર માર્ગદર્શન આપશે, એવી શુભકામના સાથે વિરમું છું.

- વસંતબેન પરીખ

અનુક્રમણિકા

વિભાગ : ૧

દૂધઘર : ફલાહાર-મીઠી સામગ્રી

૧. પીસ્તાની બુંદી ૨૩
૨. ચીકુની બરફી ૨૪
૩. બદામ રોટલી ૨૪
૪. મેવા લાડુ ૨૫
૫. ખારેકપાક ૨૫
૬. પપૈયાનો હલવો ૨૬
૭. લીલાં અંજીરની બરફી ૨૬
૮. અંજીરની રબડી ૨૭
૯. બટાકાની જલેબી ૨૭
૧૦. રાજભોગ ૨૮
૧૧. પરવળ ૨૯
૧૨. ખજૂરના રોલ ૨૯
૧૩. કિસમિસની મેવાબાટી ૩૦
૧૪. ચોકલેટ બરફી ૩૧
૧૫. ફરાળી કેસર પૂરણપોળી ૩૧
૧૬. ગુલાબનો માનભોગ ૩૨
૧૭. શક્કરીયાનો માનભોગ ૩૨
૧૮. બદામનો માનભોગ ૩૩
૧૯. પીસ્તાનો માનભોગ ૩૩
૨૦. કાચી કેરીનો માનભોગ ૩૩
૨૧. આમરસનો માનભોગ ૩૪
૨૨. નારંગીનો માનભોગ ૩૪
૨૩. બટાકાનો માનભોગ ૩૪
૨૪. મોરીયાના લોટનો માનભોગ ૩૫
૨૫. લીલા કોપરાનો હલવો ૩૫
૨૬. રાજગરાનો હલવો ૩૫
૨૭. રાજગરાનો મોહનથાળ ૩૬
૨૮. મકાઈની બરફી ૩૭
૨૯. ગુલાબની બરફી ૩૭
૩૦. ગુલકંદ ૩૭
૩૧. ગુલાબકતરી ૩૮
૩૨. કાજુકતરી ૩૮
૩૩. કાજુ પુરી ૩૯
૩૪. કાજુની ચીકી ૩૯
૩૫. આમરસની બરફી અને પેંડા ૩૯
૩૬. આમરસ અને પીસ્તાના રોલ ૪૦
૩૭. આમરસ મલાઈ મૈસુર ૪૦
૩૮. પાકી કેરીનો હલવો ૪૧
૩૯. લીલા વટાણાની ખીર ૪૧
૪૦. મખાણાની ખીર ૪૧
૪૧. રાજગરાની ખીર ૪૨
૪૨. પનીર વડાં ૪૨
૪૩. ખજૂરનો હલવો ૪૩
૪૪. મોરીયાના માલપુવા ૪૩
૪૫. પનીર અને ક્રીમ સલાડ ૪૩
૪૬. તલ-કોપરું-સીંગદાણાની બરફી ૪૪
૪૭. લીલા ચણાની બરફી ૪૪
૪૮. ચારોળીના લાડુ ૪૫
૪૯. સીંગનો લાડવો ૪૫
૫૦. લીલી દ્રાક્ષનો હલવો ૪૫
૫૧. રતાળુનો હલવો ૪૬

૫૨. માખણવડા ૪૬
૫૩. શિંગોડાના લોટનો મોહનથાળ ૪૬
૫૪. ચોકલેટવાળાં કોપરા બોલ્સ ૪૭
૫૫. ચીકુ ડીલાઈટ ૪૭
૫૬. સૂકા ટોપરાની છીણનો મૈસુર ૪૮
૫૭. કોકોનટ-પનીર બોલ્સ ૪૯
૫૮. આમરસ બોલ્સ ૪૯
૫૯. કાજુનો મૈસુર ૫૦
૬૦. ગુલાબજાંબુ ૫૦
૬૧. લીલા નારિયેળનો કોપરાપાક ૫૧
૬૨. જાંબુની બરફી ૫૧
૬૩. ગોલ્ડન હલવો ૫૧
૬૪. કેશ્યુ કોકોનટ ડિલાઈટ ૫૨
૬૫. ખજૂરના પાંતરાં ૫૨
૬૬. રસગુલ્લાં ૫૩
૬૭. દૂધીની ખીર ૫૩
૬૮. કવીક મીઠાઈ ૫૪
૬૯. સૂકાં અંજીરની બરફી ૫૪
૭૦. આઈસ્ક્રીમ ૫૪
૭૧. સફરજનની બરફી ૫૫
૭૨. ટેટીનો માવો ૫૫
૭૩. બદામપાક ૫૬
૭૪. આદુપાક - ગોળનો ૫૬
૭૫. આદુપાક - ખાંડનો ૫૭
૭૬. સોભાગસૂંઠ ૫૭
૭૭. પંજરી ૫૭
૭૮. માવાની મેવાટી ૫૮
૭૯. મગજતરી અને સૂકામેવાના લાડુ ૫૮
૮૦. પંચશાહી જાંબુ ૫૯
૮૧. ગુલકંદ માવાના રોલ ૫૯
૮૨. માવાના ખિલૌના ૬૦
૮૩. મથુરાના પેંડા ૬૦
૮૪. તલની ચીકી ૬૦
૮૫. બદામની ખીર ૬૧
૮૬. પીસ્તાની ખીર ૬૧
૮૭. ખારેકની ખીર ૬૧
૮૮. બાસુંદી (રબડી) ૬૨

વિભાગ-૨

દૂધઘર- ફલાહાર નમકીન સામગ્રી (ફરસાણ)

૧. સાબુદાણાની પૂરી ૬૩
૨. પીસ્તા મસાલા પૂરી ૬૩
૩. મોરિયાનાં દહીંવડાં ૬૪
૪. બટાકાનાં દહીંવડાં ૬૫
૫. ફરાળી ખાંડવી ૬૫
૬. ફરાળી રગડાપેટીસ ૬૬
૭. શીંગોડાના લોટનાં તીખાં ઢોકળાં ૬૭
૮. બટાકાની છીણના પકોડા ૬૭
૯. ભાખરવડી ૬૭
૧૦. કોપરાની પેટીસ ૬૮
૧૧. રાજગરાની પૂરી ૬૮

૧૨. મોરિયાની કઢી ૬૯
૧૩. મોરિયાનો હાંડવો ૬૯
૧૪. સુરણનાં થેપલાં ૬૯
૧૫. બટાકાનો લીલો ચેવડો ૭૦
૧૬. સૂકા મેવાની ટોકરી (શાક) ૭૦
૧૭. બટાકા - સાબુદાણાનાં વડાં ૭૧
૧૮. કાચાં કેળાની પૂરી ૭૧
૧૯. ફરાળી બટાકાવડા ૭૧
૨૦. ફરાળી પાંતરાં ૭૨
૨૧. ફરાળી ઢોકળાં ૭૨
૨૨. કોળાનાં ઢેબરા/પૂરી/પૂડલા ૭૨
૨૩. પોઈનાં પાંતરાં ૭૩
૨૪. પોઈના પાનનાં પકોડા ૭૩
૨૫. બટાકાની તીખી વેડમી ૭૪
૨૬. રતાળુની સેન્ડવીચ ૭૪
૨૭. ફરાળી થેપલાં ૭૫
૨૮. સાબુદાણાની ખીચડી ૭૫
૨૯. બટાકાની સેવ ૭૫
૩૦. બટાકાની પેટીસ ૭૬
૩૧. બટાકાના સમોસા- કચોરી ૭૭
૩૨. ફરાળી ઉત્તપા ૭૭
૩૩. ફરાળી બફવડા ૭૮
૩૪. ફરાળી પેટીસ ૭૯
૩૫. ફરાળી ચકરી ૭૯

વિભાગ-૩

નાગરી

૧. ગોળ પાપડી (સુખડી) ૮૦
૨. બંટાગોળી (નાગરી - ચણાના લોટની) ૮૦
૩. મગસ (ચણાના લોટનો) ૮૧
૪. પપૈયાનો મોહનઠાર ૮૧
૫. માવાનો મગસ ૮૨
૬. સતવો (સથવો) ૮૨

વિભાગ-૪

અનસખડી

૧. બુંદીના લાડુ ૮૪
૨. સેવૈયા (સેવના લાડુ) ૮૫
૩. મોહનથાળ ૮૫
૪. રસમોહન (રસનો મોહનથાળ) ૮૬
૫. ઠોર-શક્કરપારા ૮૬
૬. ગુંજા (ઘૂઘરા) ૮૭
૭. જલેબી ૮૮
૮. તવાપૂરી ૮૮
૯. મનોહરના લાડુ ૮૯
૧૦. મનોહર (માવાનો) ૮૯
૧૧. મનોહર (પનીરનો) ૯૦
૧૨. મનોહર (દહીંનો) ૯૦
૧૩. મન મનોહરના લાડુ ૯૦
૧૪. મનોહર (બટાકાનો) ૯૧
૧૫. માનભોગ (રવાનો) ૯૧

૧૬. માનભોગ (બેસનનો) ૯૧
૧૭. માનભોગ (ગોળનો) ૯૨
૧૮. અમૃતપાક ૯૨
૧૯. કમળફૂલ ૯૩
૨૦. ઈન્દ્રસા (અનારસા) ૯૪
૨૧. અમૃતમંજરી ૯૫
૨૨. અમૃત શિરોમણી ૯૫
૨૩. શીકોરી ૯૫
૨૪. શુકમંડા ૯૬
૨૫. અગ્નિ દીપક ૯૬
૨૬. મેવાટી ૯૭
૨૭. મુખવિલાસ ૯૮
૨૮. પપચી ૯૮
૨૯. ચુરમાના લાડુ (ગોળના) ૯૯
૩૦. ચુરમાના લાડુ (ખાંડના) ૯૯
૩૧. મૈસુર ૯૯
૩૨. લુચઈ ૧૦૦
૩૩. ખરમંડા ૧૦૦
૩૪. તોતરી ૧૦૦
૩૫. રવા-મેંદાની પૂરી ૧૦૧
૩૬. મેવાપુરી ૧૦૧
૩૭. દહીંથરા પુરી ૧૦૧
૩૮. ખારીપૂરી ૧૦૨
૩૯. કેરીના રસની પૂરી ૧૦૨
૪૦. બુંદીનો હલવો ૧૦૨
૪૧. સેવની ખીર ૧૦૩
૪૨. સંજાબની ખીર ૧૦૩
૪૩. મણકાની ખીર ૧૦૩
૪૪. મગની દાળનો શીરો ૧૦૪
૪૫. ગોળના પુઆ ૧૦૪
૪૬. થપડી પુરી ૧૦૫
૪૭. જીરાપુરી ૧૦૫
૪૮. સૂકી કચોરી ૧૦૫
૪૯. ચંદ્રકળા ૧૦૬
૫૦. ગાંઠિયા ૧૦૬

વિભાગ-૫

સખડી

૧. ખસ્તાપૂરી ૧૦૮
૨. આલુપૂરી ૧૦૯
૩. પાલકપૂરી ૧૦૯
૪. ફરસીપૂરી ૧૦૯
૫. ગ્રીન પૂરી ૧૧૦
૬. મીઠી પૂરી ૧૧૦
૭. ખડખડિયા પૂરી ૧૧૦
૮. દહીંપુરી ૧૧૧
૯. લીંબુ - મેંદાની પૂરી ૧૧૧
૧૦. આમરસભાત (રસભાત) ૧૧૨
૧૧. પાકી કેરીના ભુજેના ૧૧૨
૧૨. આમરસના પુડલા ૧૧૩
૧૩. તુવેરદાળ-મેંગો હલવો ૧૧૩
૧૪. મગવડાં ૧૧૩
૧૫. કાકડી ઈડલી ૧૧૪
૧૬. મગની દાળની બરફી ૧૧૪
૧૭. લીલા કોપરાના ઘૂઘરા ૧૧૫
૧૮. મીઠો ભાત ૧૧૫

૧૯. છોંકેલો ભાત ૧૧૬
૨૦. વડીભાત ૧૧૬
૨૧. ખાટો ભાત ૧૧૬
૨૨. લીલો ભાત ૧૧૬
૨૩. વેજીટેબલ રાઈસ - શાકભાજીનો ભાત ૧૧૭
૨૪. ત્રિરંગી ભાત ૧૧૮
૨૫. શીખરન ભાત ૧૧૮
૨૬. ખમણ ઢોકળાં ૧૧૮
૨૭. ત્રિરંગી ઢોકળાં ૧૧૯
૨૮. ચટપટીયા (નાયલોન ઢોકળાં) ૧૨૦
૨૯. ઈદડાં - (સફેદ ઢોકળાં) ૧૨૦
૩૦. રવાનાં ઢોકળાં ૧૨૦
૩૧. પીળાં ઢોકળાં ૧૨૧
૩૨. મગની દાળનાં ઢોકળાં ૧૨૧
૩૩. મકાઈની ભેળ ૧૨૨
૩૪. કોર્ન પેટીશ ૧૨૨
૩૫. મકાઈનું અમીરીખમણ ૧૨૨
૩૬. મકાઈના પેનકેક્સ ૧૨૩
૩૭. કોર્ન કચોરી ૧૨૩
૩૮. લીલા વટાણાના પૂડલા ૧૨૪
૩૯. આખા મગની પેટીસ ૧૨૪
૪૦. બટાકાનાં પાંતરાં ૧૨૫
૪૧. દૂધીના રસદાર જાંબુ ૧૨૬
૪૨. તુવેરદાળ- ડ્રાયફ્રુટ પુરણપોળી ૧૨૬
૪૩. તુવેરદાળની ખીચડી ૧૨૭
૪૪. લીલી તુવેરના દાણાનાં વડાં ૧૨૭
૪૫. બટાકાનો હાંડવો ૧૨૮
૪૬. લીલા મગનો હાંડવો ૧૨૮
૪૭. દાળ-ચોખાનો હાંડવો ૧૨૯
૪૮. ઘઉંનો લોટ-ધાણીના ડોડવાનો હાંડવો ૧૨૯
૪૯. ખંડરા ૧૩૦
૫૦. તીલવડી ૧૩૦
૫૧. તીનકુડા ૧૩૧
૫૨. ચણા ફડફડિયા ૧૩૧
૫૩. પાલકની ભાજી- ચણાની દાળની પેટીસ ૧૩૨
૫૪. ખાખરાનો હલવો ૧૩૨
૫૫. મેંદુવડા ૧૩૨
૫૬. ફણગાવેલા મગના પરોઠા ૧૩૩
૫૭. ચકરી (ઘઉંના ઝીણા લોટની) ૧૩૩
૫૮. ચોખાના લોટની ચકરી ૧૩૩
૫૯. ખમણકાકડી ૧૩૪
૬૦. ખસ્તા કચોરી ૧૩૪
૬૧. ફૂલવડી ૧૩૫
૬૨. ખીચડો (સાત ધાનનો) ૧૩૫
૬૩. ખીચડો : (ઘઉં અને તુવરની દાળનો) ૧૩૬
૬૪. ગળ્યો ખીચડો ૧૩૬
૬૫. પકોડીની કઢી ૧૩૭
૬૬. બેજરની રોટી ૧૩૭
૬૭. મીસી રોટી ૧૩૮
૬૮. ફેના રોટી ૧૩૮
૬૯. ભરમા રોટી ૧૩૮
૭૦. સૂરજ રોટી ૧૩૯
૭૧. બાટી ૧૩૯
૭૨. રવાની બાટી ૧૪૦

૭૩. ચીલા (ચણાના લોટના પૂડલા) ૧૪૦
૭૪. ચીલા (ઘઉંનો લોટના-ગળ્યા) ૧૪૧
૭૫. બરફી ચૂરમું ૧૪૧
૭૬. કચોરી (મગની દાળની) ૧૪૧
૭૭. ઉપમા ૧૪૨
૭૮. આલુપરોઠા ૧૪૩
૭૯. ચણાવડા ૧૪૩
૮૦. બિરંજ ૧૪૪
૮૧. ઢોંસા ૧૪૪
૮૨. ઉત્તપા ૧૪૫
૮૩. પનોરી (પાનકી) ૧૪૫
૮૪. કાંજીવડા ૧૪૬
૮૫. દાળવડા (મગની દાળના વડા) ૧૪૬
૮૬. વઘારેલી અંકુરી ૧૪૭
૮૭. ચના જોરગરમ ૧૪૭
૮૮. પાલકની ભાજીના દહીંવડા ૧૪૮
૮૯. દૂધીના તીખાં ગુલાબજાંબુ ૧૪૮
૯૦. ગાંઠિયા (ચણાના લોટના) ૧૪૯
૯૧. સેવ (ચણાના લોટની) ૧૪૯
૯૨. ચોળાફળી ૧૫૦
૯૩. બીસ્તરા-પોટલાં ૧૫૦
૯૪. વેંગણનારવૈયાના ટોકરી ૧૫૧
૯૫. ઊંધિયું ૧૫૧
૯૬. લાપસી (કંસાર) ૧૫૨

વિભાગ-૬

સંધાણાં, કાચાં સંધાણાં, ચટણી, પનો, બિલસારુ, સૂકવણી, રાયતાં

(૧) સંધાણાં

૧. ગુંદા-કેરીનું સંધાણું ૧૫૩
૨. કેરી-ગુંદાનું સંધાણું ૧૫૪
૩. કેરાં (ટેંટી)નું સંધાણું ૧૫૪
૪. લીંબુનું સંધાણું ૧૫૫
૫. ગોળ કેરી ૧૫૫
૬. કેરીનું ગળ્યું સંધાણું ૧૫૫
૭. મેથી-કેરી-ચણાનું સંધાણું ૧૫૬
૮. કેરીનું ખાટું સંધાણું ૧૫૬ (મેથિયા કેરી)
૯. કેરીનો મુરબ્બો ૧૫૭
૧૦. આમળાનો મુરબ્બો ૧૫૭

(૨) કાચાં સંધાણાં

૧. લીલાં મરચાં અને ભીંડાનું સંધાણું ૧૫૮
૨. ફણસી- ગવારશીંગનું સંધાણું ૧૫૮
૩. ઉગાડેલા મગ અને કાકડીનું સંધાણું ૧૫૮
૪. કંદમૂળનું રાઈવાળું સંધાણું ૧૫૯

૫. કાચા પપૈયા, આદુ, હળદરનું સંધાણું ૧૫૯
૬. ચીભડાં - કાકડીનું સંધાણું ૧૬૦
૭. ટીંડોળાનું સંધાણું ૧૬૦
૮. લીલા આમળાનું સંધાણું ૧૬૦
૯. કાચી કેરીનું સંધાણું ૧૬૦
૧૦. લીલી વાલોળનું સંધાણું ૧૬૧
૧૧. મીક્સ શાકભાજીનું કાચું સંધાણું ૧૬૧
૧૨. અંકુરી અને સીંગદાણાનું સંધાણું ૧૬૨

(૩) ચટણી

૧. પરવળની છાલની ચટણી ૧૬૨
૨. કાચી કેરીની ચટણી ૧૬૨
૩. લીલા કોપરાની ચટણી ૧૬૩
૪. લીલા ફુદીનાની ચટણી ૧૬૩
૫. સૂકું કોપરું, સીંગદાણા અને તલની સૂકી ચટણી ૧૬૩
૬. આદુ અને સૂકા કોપરાની ચટણી ૧૬૪
૭. લીલી દ્રાક્ષ અને દાડમની ચટણી ૧૬૪
૮. કાચા પપૈયાની ચટણી ૧૬૪
૯. લીલા જામફળની ચટણી ૧૬૫
૧૦. અડદની દાળ અને ચણાની દાળની ચટણી ૧૬૫
૧૧. આંબળાની ચટણી ૧૬૫
૧૨. બટાકાની ચટણી ૧૬૬
૧૩. કોથમીરની ચટણી (લીલી ચટણી) ૧૬૬
૧૪. ખજૂરની ચટણી (ગળી ચટણી) ૧૬૬
૧૫. દહીં અને દ્રાક્ષની ચટણી ૧૬૭
૧૬. ચણાના લોટની ચટણી ૧૬૭

(૪) પનો (શરબત)

૧. ગુલાબનું શરબત (પનો) ૧૬૭
૨. ફાલસાનું શરબત (પનો) ૧૬૮
૩. ચંદનનો પનો ૧૬૮
૪. ખસનો પનો ૧૬૯
૫. કાચી કેરીનો પનો ૧૬૯
૬. કેસરનું શરબત (પનો) ૧૬૯
૭. ખાંડ - એલચીનો પનો ૧૬૯
૮. ગુલાબનું શરબત (દૂધનું) ૧૭૦

(૫) બિલસારુ

૧. ટેટીનું બિલસારુ ૧૭૦
૨. પાકી કેરીનું બિલસારુ ૧૭૦
૩. સફરજનનું બિલસારુ ૧૭૧
૪. નારંગીનું બિલસારુ ૧૭૧

(૬) સૂકવણી

૧. ગવારફળીની સૂકવણી ૧૭૧
૨. ભીંડાની સૂકવણી ૧૭૨
૩. કોઠમડાંની સૂકવણી ૧૭૨
૪. ટેટીનાં બીજ ૧૭૨

(૭) રાયતાં

૧. કાકડીનું રાયતું ૧૭૨
૨. કાકડી અને મગફળીનું રાયતું ૧૭૨
૩. પકોડીનું રાયતું ૧૭૩
૪. કેરીના રસનું રાયતું ૧૭૩
૫. બટાકાનું રાયતું ૧૭૩
૬. બુંદીનું રાયતું ૧૭૪

વિભાગ : ૧

દૂધઘર : ફલાહાર-મીઠી સામગ્રી

(૧) પીસ્તાની બુંદી

સામગ્રી : પીસ્તાનો ઝીણો ભૂકો $\frac{૧}{૨}$ વાટકી, આરાલોટ $\frac{૧}{૨}$ વાટકી, દૂધ ૧ વાટકી, ખાંડ ૧$\frac{૧}{૨}$ વાટકી, એલચી પાવડર ૧ ચમચી, લીંબુનો રસ ૧ ચમચી, લીલો રંગ ૪ ટીપાં, ચાસણી માટે જળ અને તળવા માટે ઘી.

રીત : પીસ્તાનો એકદમ બારીક ભૂકો અને આરાલોટ ભેગા કરવા. દૂધ રેડીને બરાબર ફીણી લેવું. જાડા ક્રીમ જેવું, ચમચાથી રેડીએ તો ડબકાં પડે એવું ખીરું બનાવવું. જરૂર પડયે વધારે દૂધ લઈ શકાય.

ખાંડની બે તારી ચાસણી બનાવવી. તેમાં બે ટીપાં લીલો રંગ, લીંબુનો રસ અને એલચી કરવા. સાધારણ ગરમ રાખવી. ઘીને બરોબર ગરમ કરી, તાપ મધ્યમ કરી લેવો. પીસ્તાના ખીરામાંથી બે ત્રણ ટપકાં પાડી જોવા. બળી જાય તો ઘી ઠંડુ થવા દેવું, એકદમ ઠંડુ ઘી હશે તો બુંદી ચપટી થઈ જશે. વધુ ગરમ હશે તો બુંદી બળી જશે. માટે તાપનું બરોબર ધ્યાન રાખી ઝારાથી બુંદી પાડવી. તળાઈને ઉપર આવે કે તરત જ કાઢી લઈ ચાસણીમાં કરવી. આ રીતે બધા ખીરાની બુંદી બનાવી લેવી. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

કોકિલાબેન શશીકાંત છોટાલાલ શાહ (ધનસુરાવાળા) અમદાવાદના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૨) ચીકુની બરફી

સામગ્રી : ચીકુનું પલ્પ - બે વાટકી, માવો-બે વાટકી, ખાંડ- ૧$\frac{૧}{૨}$ વાટકી, ૨ ચમચા ચોકલેટ પાવડર, ૨ ચમચા - કોકો પાવડર, ૪ ચમચા ઘી, ૪ ચમચા કાજુના ટુકડા અને પીસ્તાના ફાડિયા અથવા વરખ. (ચોકલેટ પાવડર અને કોકોપાવડર મરજીયાત છે.)

રીત : ચીકુના પલ્પને ૨ ચમચા ઘીમા સાંતળી લેવો. ત્યારબાદ તેમાં માવો કરીને હલાવવું. ખાંડ, ચોકલેટ પાવડર અને કોકો પાવડર કરવા. મધ્યમ તાપે હલાવતાં રહેવું. ગોળી વળે એવું ઘટ્ટ થાય, તાવડીમાં છૂટું પડવા લાગે ત્યારે નીચે ઉતારી, બાકીનું ઘી અંદર પધરાવી દેવું. કાજુના ટુકડા કરવા હોય તો શેકીને કરી દેવા. ઠંડુ થયે થાળીમાં ઘી લગાવી પાથરી દેવું. ઉપર પીસ્તાના ફાડિયાથી સુશોભન કરવું અથવા બીજે દિવસે વરખ લગાડવા. ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૩) બદામ રોટલી

સામગ્રી : ૧$\frac{૧}{૨}$ વાટકી બદામનો ઝીણો ભૂકો, ખાંડ ૧ વાટકી, $\frac{૧}{૨}$ વાટકી નારંગીનો રસ, $\frac{૧}{૨}$ વાટકી આઈસીંગ સુગર, ૨ ચમચા ગુલાબજળ, ૨ ચમચા આરાલોટ, ૧ ચમચી એલચી પાવડર.

રીત : ખાંડમાં નારંગીનો રસ કરી ઉકળવા મૂકવી. દોઢ તારી ચાસણી થાય ત્યારે તેમાં બદામનો ભૂકો કરી દેવો. બરોબર હલાવતા રહેવું. લોટ બંધાઈ ગયો હોય તેવું ઘટ્ટ થાય ત્યારે નીચે ઉતારી, હલાવી ઠંડુ કરવું. ત્યારબાદ હાથેથી બરોબર મસળી તેમાં બે ચમચા આઈસીંગ સુગર ભેળવવી. લોટ પૂરી જેવો કઠણ થવો જોઈએ. ત્યારબાદ નાના લીંબુ જેવા લૂઆ પાડવા. ઓરસિયા ઉપર પ્લાસ્ટીક કાગળ લગાવી લેવો. આઈસીંગ સુગર અને આરાલોટને બરાબર ભેગા કરી, તેનું અટામણ લઈ, ઓરસિયા ઉપર રોટલી વણી લેવી. બધી રોટલી છૂટી છૂટી મૂકી સૂકાવા દેવી. શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

નોંધ : આ પ્રમાણે પીસ્તા અને કાજુની રોટલી પણ બનાવી શકાય.

નર્મદાબેન છોટાલાલ ઉગરચંદ શાહ (ધનસુરાવાળા) ધનસુરાના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૪) મેવા લાડુ

સામગ્રી : બદામ, પીસ્તા, કાજુ, અખરોટ અને ચારોળીના બારીક ટુકડા ૧ વાટકી, ખસખસ $\frac{૧}{૨}$ ચમચી, ખાંડ $\frac{૧}{૨}$ વાટકી, કન્ડેન્સ્ડ મીલ્ક અથવા દૂધની બાસુંદી $\frac{૧}{૨}$ વાટકી, સૂકા નારિયેળનું ખમણ $\frac{૧}{૨}$ વાટકી, એલચીદાણા ૧ ચમચી, ઘુંટેલું કેસર ૧ ચમચી, ઘી ચાર ચમચા.

રીત : સૂકા મેવાના ટુકડાને ૨ ચમચા ઘીમાં ધીમા તાપે પાંચ મિનિટ શેકી લો. સૂકા નારિયેળનું ખમણ ભેળવીને જરા વાર શેકો, પછી નીચે ઉતારી લો.

કન્ડેન્સડ મિલ્ક અથવા બાસુંદીમાં અડધી વાટકી દળેલી સાકર ભેળવો. એલચી-કેસર ભેળવો. તેમાં શેકેલા સૂકા મેવાના ટુકડા ભેળવી, મધ્યમ તાપે મૂકી હલાવ્યા કરો. ૨ ચમચા ઘી ઉમેરી કઠણ થવા દો, તાવડીમાં ચારે બાજુથી છુટું પડવા લાગે ત્યારે નીચે ઉતારી ઠંડુ પાડી દો.

ઠંડુ થયા પછી ઘીવાળા હાથેથી એકસરખા ભાગ કરી એના લાડુ વાળી લો. ખસખસ છાંટીને બરોબર ગોળ વાળીને એક રાત ઠરવા દઈ, બીજા દિવસે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૫) ખારેકપાક

સામગ્રી : ખારેક ૨૫૦ ગ્રામ, દૂધ ૧ લીટર, મીક્સ સૂકા મેવાના ટુકડા-૧ વાટકી, એલચી પાવડર ૧ ચમચી, ઘૂંટેલું કેસર ૧ ચમચી, ઘી ૨૦૦ ગ્રામ, સાકર અથવા ખાંડ ૨૦૦ ગ્રામ.

રીત : ખારેકને ધોઈ, કોરી કરી, એના નાના ટુકડા કરીને બરાબર સૂકાઈ જાય ત્યારે મીક્સરમાં કરકરો ભૂકો કરી લેવો. બે ચમચા ઘી મૂકીને ખારેકના ભૂકાને સાંતળી લેવો. ગુલાબી શેકાય એટલે અંદર દૂધ રેડીને હલાવતા રહેવું.

દૂધ બળીને ખારેક - દૂધનો માવો થવા આવે ત્યારે તેમાં થોડું ઘી કરવું. ઘી છૂટું પડે ત્યાં સુધી મધ્યમ તાપે હલાવતા રહેવું. રવાદાર મિશ્રણ થાય ત્યારે ઉતારી લેવું.

કોકિલાબેન ચીમનલાલ છોટાલાલ શાહ (ધનસુરાવાળા) અમદાવાદના જયશ્રીકૃષ્ણ

સાકરમાં સાકર ડૂબે તેટલું જ પાણી કરી ત્રણતારી મધ જેવી જાડી ચાસણી બનાવવી. પછી નીચે ઉતારીને ઘૂંટવી. જરા વાર પછી ઠરવા માંડે એટલે તેમાં મેવાના ટુકડા અથવા કરકરો ભૂકો, કેસર, એલચી અને ખારેક-દૂધનો માવો ભેળવીને થોડીવાર ઘૂંટવું. જાડું થવા લાગે ત્યારે બાકીનું ઘી ઉમેરીને, હલાવીને ઘીવાળી થાળીમાં ઠારી દેવું. બીજા દિવસે ટૂક કરીને શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૬) પપૈયાનો હલવો

સામગ્રી : ૨ વાટકી પાકા પપૈયાનું છીણ, દોઢ વાટકી સાકર, ૨ ચમચા આરાલોટ, ૧ ચમચો ઘી, ૪ ચમચા પીસ્તાનો જાડો ભૂકો, ½ ચમચી એલચી પાવડર, ½ ચમચી કેસર પાવડર, ½ ચમચી લીંબુનો રસ.

રીત : પપૈયાના છીણને એક ચમચા ઘીમાં પાંચ-સાત મિનિટ સાંતળવો. વધારે પડતું પાણી હોય તો તે બળી જાય ત્યાં સુધી ધીમા તાપે રાખી હલાવવું, બધું એકરસ જેવું થાય એટલે તેમાં સાકર અને આરાલોટ ભેળવવા.

સાકર ઓગળી જાય અને ઘટ્ટ થવા આવે ત્યારે અંદર લીંબુનો રસ અને પીસ્તાનો ભૂકો તથા કેસર ભેળવીને હલાવવું. તાવડીમાં ચારે બાજુથી છુટું થવા માંડે અને પારદર્શક ગોળી વળે એવું થાય ત્યારે એલચી ભેળવીને હલાવવું. નીચે ઉતારી થોડીવાર રાખવું. ઠંડુ થાય એટલે બરોબર હલાવી ઘી લગાડેલી થાળીમાં ઠારી દેવું, બીજે દિવસે ટૂક કરીને શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૭) લીલાં અંજીરની બરફી

સામગ્રી : ૨૫૦ ગ્રામ લીલાં અંજીર, ૧૦૦ ગ્રામ માવો (૫૦૦ ગ્રામ દૂધનો) ૨૫૦ ગ્રામ ખાંડ, ૧ ચમચો ઘી, એલચી, બદામ જરૂર પૂરતાં.

રીત : લીલાં અંજીરને ખાસા કરી તેના ટુક કરવાં. કડાઈમાં ઘી ગરમ કરી સાંતળી લેવા. દૂધના માવાને શેકવો. ખાંડની બે તારી ચાસણી બનાવવી. તેમાં સાંતળેલા અંજીર અને માવો પધરાવી બરોબર હલાવવું. એલચી પાવડર કરવો. ઠંડુ થાય પછી બરોબર મીક્સ કરી ઘી લગાવેલી થાળીમાં ઠારી દેવું. ઉપર બદામની કાતરી પધરાવવી. ઠરી જાય પછી ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

વિલાસબેન નવનીતલાલ છોટાલાલ શાહ (ધનસુરાવાળા) ઈન્દોરના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૮) અંજીરની રબડી

સામગ્રી : દૂધ ૫૦૦ ગ્રામ, અંજીર ૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧૫૦ ગ્રામ, એલચી, કેસર, જાયફળ, બદામ, કાજુ, લાલ દ્રાક્ષ.

રીત : અંજીરને ગરમ જળથી ધોઈ બીજા ગરમ જળમાં એક કલાક પલાળી રાખવા. ત્યારબાદ મીક્ષરમાં ક્રશ કરી લેવા. એક કઢાઈમાં દૂધ ગેસ ઉપર ઉકાળવા મૂકવું. દૂધ અડધું બળી જાય પછી ક્રશ કરેલા અંજીર અંદર પધરાવી દેવા. ખાંડ પધરાવવી. ખાંડ ઓગળી જાય અને ઉકળવા માંડે એટલે લાલ દ્રાક્ષ, કાજુના ટુકડા, બદામની કાતરી, કેસર, એલચી, જાયફળનો ભુકો પધરાવી ગેસ પરથી ઉતારી, થોડીવાર હલાવી, ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૯) બટાકાની જલેબી

સામગ્રી : ૨૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૧૦૦ ગ્રામ આરા લોટ, ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ, તળવા માટે ઘી.

રીત : બટાકાને બાફી, છોલી, માવો કરવો. માવાના વજન જેટલો જ આરા લોટ ભેળવવો. બે ચમચી દહીં કરવું. બરોબર મીક્સ કરી જલેબી પાડવા જેવું નરમ ખીરું તૈયાર કરવું. થોડીવાર ઢાંકી રાખવું, જેથી આથો આવે. ખાંડની બેતારી ચાસણી કરવી. લોખંડની છાછર અથવા નિર્લેપના તવામાં ઘી ગરમ કરવા મૂકવું. ગરમ થયે પ્લાસ્ટિકની દૂધની થેલીમાં કાણું પાડી, તેમાં ખીરું ભરી, જલેબી પાડવી. બરોબર કડક તળાય પછી ચાસણીમાં પધરાવવી. બંને બાજુ ફેરવી, ચાસણીમાંથી બહાર કાઢી થાળીમાં ગોઠવવી. બધી જલેબી થઈ ગયા પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

કુસુમબેન અરવિંદલાલ છોટાલાલ શાહ (ધનસુરાવાળા) ધનસુરાના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૧૦) રાજભોગ

સામગ્રી : ૧ વાટકી માવો, ૨ ચમચા ખાંડ, ૩ ચમચા પીસ્તાનો કરકરો ભૂકો, ૧ નાની ચમચી એલચી પાવડર, ૮ વાટકી દૂધનું પનીર, ૮ વાટકી પાણી, ૭ વાટકી ખાંડ, ૧ ચમચો આરાલોટ, ૨ ચમચા પાણી આરાલોટ ઓગાળવા માટે, ૧ ચમચો ગુલાબજળ.

રીત : ૧. માવો અને ખાંડ ભેગાં કરી ગરમ કરો. ખાંડ ઓગળે એટલે પીસ્તા અને એલચી કરીને ગોળી વળે એવું થાય એટલે ઉતારી લો. ઠંડુ પડે એટલે એના એકસરખા ભાગ કરો.

૨. પનીરને હથેળીથી ખૂબ મસળો. દાણો રહેવો ન જોઈએ. પછી એના પણ માવા જેટલા જ એકસરખા ભાગ કરી લો.

૩. પનીરની પૂરી થાપી, અંદર માવાનું પૂરણ મૂકી, સાંધો ન રહે એવી રીતે બધા ગોળા વાળી લો. જરા ચપટા બનાવવા.

૪. ૭ વાટકી ખાંડ અને ૮ વાટકી પાણી ભેગા કરી ઉકાળવા મૂકો. ખાંડ ઓગળે ત્યાં સુધી હલાવતા રહો. આકરે તાપે ૫ મિનિટ ઉકાળો, પછી તાપ મધ્યમ કરી લો.

૫. તૈયાર કરેલા પનીરના ગોળા એક પછી એક ચાસણીમાં પધરાવતા જાઓ. સામટા ન પધરાવવા. વારાફરથી પધરાવવા. બધા ગોળા ચાસણીમાં નખાઈ જાય પછી બે મિનિટ ઉકળવા દો. પછી તાપ આકરો કરી, ઢાંકીને ઉકાળો. ૪ મિનિટ પછી ઢાંકણ ખોલીને અંદર બે ચમચા પાણી રેડો. બીજી ૪ મિનિટ પછી આરાલોટ બે ચમચા પાણીમાં ઓગાળી અંદર રેડો. ફરી ઢાંકી દો. ૪ મિનિટ બાદ ફરીથી ૨ ચમચા પાણી રેડો. ફરી ૮ વખત દર મિનિટે ૨-૨ ચમચા પાણી રેડો. બધું થઈને ૨૦ મિનિટ ઉકાળવાનું છે. રાજભોગ ફૂલીને ડબલ થઈને ઉપર તરશે. ત્યાર પછી નીચે ઉતારી લો. ગુલાબજળ છાંટીને કપડું ઢાંકો. ચાર કલાક પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવી શકાશે.

ચિરાગ મહેન્દ્રભાઈ મહેતા, રાજકોટના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૧૧) પરવળ

સામગ્રી : ૧૨ નંગ મોટા લીલા લાંબા પરવળ, ૧ વાટકી પનીર, ૧ વાટકી ખાંડ, $\frac{૧}{૨}$ વાટકી દળેલી ખાંડ, $\frac{૧}{૨}$ વાટકી પીસ્તા-બદામનો જાડો ભૂકો, ૨ ચમચા ગુલાબજળ, બે ટીપાં લીલો રંગ, ૩ વાટકી પાણી, $\frac{૧}{૨}$ ચમચી એલચી પાવડર, વરખ.

રીત : ૧. પરવળને ધોઈ, બે બાજુનાં ડીટાં કાઢી, આડો ચીરો મૂકો.

૨. એક વાટકી ખાંડમાં ૩ વાટકી પાણી કરી ઉકળવા મૂકો. ઉકળે અને ખાંડ ઓગળે એટલે એમાં બધા પરવળ કરીને બાફો. પરવળ ચઢી જાય પછી તેમાં બે ટીપાં લીલો રંગ કરીને ઉતારી લો. ચાસણી સાધારણ જાડી થઈ હશે. થોડીવાર ચાસણીમાં રાખો પછી બહાર કાઢી લો. પરવળ વધારે પડતા ચઢવા ન જોઈએ. ઠંડા થયા પછી હલકે હાથે અંદરથી ચપ્પુની કે ચમચીની અણીથી બધાં બીજ કાઢી લો. પરવળમાં ઉપરની છાલ અને સાધારણ લાગેલો માવો જ હોવાં જોઈએ.

૩. પનીરને કપડામાં દબાવીને બધું જ પાણી કાઢી નાખો. જરા પણ પાણી રહે નહિ ત્યારે તેમાં દળેલી ખાંડ અને એલચી ભેળવી, મસળી લેવું. બદામ-પીસ્તાના ભૂકાને ધીમે તાપે શેકી લો.

૪. પનીર અને બદામ પીસ્તાના ભૂકાને ભેગા કરી, એના જેટલા પરવળ હોય એટલા ભાગ પાડી લો. એક એક ભાગ લઈ પરવળમાં રવૈયાની જેમ ભરી દો. બધા તૈયાર થાય પછી ઉપર ગુલાબજળ છાંટી, વરખ લગાડી લો. શ્રીપ્રભુને ધરાવો.

(૧૨) ખજૂરના રોલ

સામગ્રી : બે વાટકી ખજૂરનો પલ્પ (છુંદો કરેલું ખજૂર)

એક વાટકી કાજુનો કરકરો ભૂકો, ૧ વાટકી દળેલી ખાંડ, ૪ ચમચા સૂકા કોપરાનું છીણ, ૧ ચમચી એલચી પાવડર, ૨ ચમચા ઘી

દીપ ચિરાગભાઈ મહેતા, રાજકોટના જયશ્રીકૃષ્ણ

રીત : ૧. ખજૂરના પલ્પને એક ચમચી ઘી મૂકી ગરમ કરી લો. અંદર ૧/૪ વાટકી દળેલી સાકર ભેળવી, બરોબર મીક્સ કરી નીચે ઉતારી લો.

૨. બાકીની દળેલી ખાંડ અને કાજુના ભૂકાને ગરમ કરી, બે મિનિટ સાંતળી નીચે ઉતારી લો. અંદર એલચી પાવડર અને એક ચમચો ઘી પધરાવી બરોબર મીક્સ કરી લો.

૩. થાળી ઉપર ઘી લગાડી દો અથવા પ્લાસ્ટીકનો કાગળ લગાવી દો.

૪. ખજૂરના બે ભાગ કરી, એક ભાગનો રોટલો વણી લો.

૫. એના ઉપર કાજુ-ખાંડનું મિશ્રણ અડધું પાથરી દો. પછી જરા હાથેથી દબાવી એનો ગોળ રોલ વાળી દો. હાથેથી દબાવી સરખી જાડાઈનો કરી લો. (પાપડના શેવણા જેવો) પછી એક ઈંચ લંબાઈના એકસરખા ટુકડા કરી, તેને સૂકા કોપરાના ખમણમાં બરોબર રગદોળી દો. બીજા ભાગના ખજૂરના આ રીતે જ રોલ બનાવી દો. ઠર્યા પછી ધરાવી શકાશે.

૬. કોપરાના ખમણને બદલે પીસ્તાનો જાડો ભૂકો પણ લઈ શકાય.

(૧૩) કિસમિસની મેવાબાટી

સામગ્રી : ૨ વાટકી માવો, ૨ વાટકી કિસમિસનો છુંદો બરોબર મસળીને બનાવેલો, ૧ વાટકી બદામ-પીસ્તાનો જાડો ભૂકો, ૨ વાટકીખાંડ, ૧/૨ વાટકી દળેલી ખાંડ, ૧ ચમચી એલચી પાવડર, ૧ ચમચી ઘૂંટેલું કેસર, ૧/૨ જાયફળ પાવડર, લીલો રંગ જરાક, ૨ ચમચા આઈસીંગ સુગર, ૧ ચમચો ગુલાબજળ, ૪ ચમચા ઘી.

રીત : ૧. કિસમિસને બરાબર મસળી તેનો છુંદો કરી લો. ગેસ ઉપર મૂકી એક ચમચા ઘીમાં પાંચ મિનિટ સાંતળી લો. ત્યારબાદ તેમાં બદામ-પીસ્તાનો જાડો ભૂકો પધરાવી દો. તેમાં અડધી વાટકી દળેલી ખાંડ, એલચી, જાયફળ કરી દો. બધું બરોબર મીક્સ થાય એટલે નીચે ઉતારી લો.

૨. માવાને ૨ ચમચા ઘીમાં પાંચ મિનિટ સુધી શેકો. તેમાં બે વાટકી

મંજુલાબેન મહેન્દ્રભાઈ મહેતા, રાજકોટના જયશ્રીકૃષ્ણ

ખાંડ કરો. સતત હલાવ્યા કરો. નીચે અડે નહિ તેનું ધ્યાન રાખો. ગોળી વળે એવું થાય ત્યાં સુધી સગડી ઉપર રાખો. ગોળી પડતું થાય એટલે કેસર કરી, નીચે ઉતારી લો અને ઠંડુ થાય ત્યાં સુધી હલાવ્યા કરો.

૩. કિસમિસના પૂરણના એકસરખા ગોળા વાળી લો. હાથ ઘી વાળો કરીને વાળવા. બાજુ પર મૂકી રાખો.

૪. માવાના ગોળા કિસમિસના ગોળાથી ડબલ સંખ્યામાં વાળી લો.

૫. માવાના ગોળાની હથેળીમાં પૂરી થાપીને અંદર કિસમિસનો ગોળો મૂકી લાડુ વાળી લો. બીજા માવાના ગોળામાંથી લાંબી દોરી વણી ગોળાને ફરતી વીંટાળીને કાંગરી પાડી લો. બધી મેવાબાટી એ રીતે તૈયાર કરી દો. ઠરવા દો.

૬. ગુલાબજળ, લીલો રંગ અને આઈસીંગ સુગરની પેસ્ટ બનાવી બ્રશથી દરેક મેવાબાટી ઉપર સુંદર ડીઝાઈન બનાવી લો. શ્રીપ્રભુને ધરાવો.

(૧૪) ચોકલેટ બરફી

સામગ્રી : દૂધનો માવો ૧૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, ડ્રિંકીંગ ચોકલેટ ૨ ચમચા, કોકો પાવડર ૧ ચમચો, અખરોટનો ભૂકો ૩ ચમચા, ઘી ૧ ચમચી, દૂધ ૨ ચમચા, પીસ્તાની કાતરી ૧ ચમચો.

રીત : દૂધના માવામાં ખાંડ અને દૂધ કરી ધીમે તાપે ગરમ કરવું. ખાંડ ઓગળે અને ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી હલાવ્યા કરવું. ગોળી વળે એવું થાય ત્યારે નીચે ઉતારી તેમાં ડ્રીંકીંગ ચોકલેટનો પાવડર અને કોકો પાવડર, અખરોટનો ભૂકો અને ઘી કરી બરાબર હલાવવું. ઠંડુ થયા પછી ઘી લગાડેલી થાળીમાં ઠારી દેવું. ઉપર પીસ્તાની કાતરીનું સુશોભન કરવું. ઠરી જાય પછી ચકતાં પાડવાં. શ્રીપ્રભુને ધરાવવાં.

(૧૫) ફરાળી કેસર પૂરણપોળી

સામગ્રી : રાજગરાનો ઝીણો લોટ ૧ વાટકી, ૪ મોટા બટાકા, ૧ ૧/૨ વાટકી ખાંડ, કેસર, એલચી, જાયફળનો ભૂકો તથા તેલ-ઘી જરૂરિયાત મુજબ.

હિતેન લક્ષ્મીદાસ આશર, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

રીત : બટાકાને બાફીને તેનો માવો કરવો. ગેસ પર બે ચમચી ઘી મૂકીને સાંતળવો. પૂરણની જેમ હલાવતા રહેવું. ૫ મિનિટ બાદ તેમાં ખાંડ પધરાવી હલાવતા રહેવું. પૂરણ જેવું ઘટ્ટ થાય એટલે તેમાં કેસર, એલચી તેમજ જાયફળનો ભૂકો પ્રમાણસર પધરાવી, હલાવી, ઉતારી લેવું. ઠંડું થવા દેવું.

રાજગરાના લોટને જળથી બાંધી, તેલ લઈને મસળવો. થોડી વાર ઢાંકી રાખવો. બરોબર કેળવીને તેના લૂઆ પાડી રોટલી વણવી. વચ્ચે પૂરણ ભરી નાની નાની પૂરણપોળી બનાવવી. તવા ઉપર શેકી લેવી. નીચે ઉતારી તેના ઉપર ઘી લગાડી, ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૧૬) ગુલાબનો માનભોગ (શીરો)

સામગ્રી : ગુલાબના ૧૦ ફૂલની પાંખડી, માવો ૧૦૦ ગ્રામ, દળેલી ખાંડ ૧૫૦ ગ્રામ, ઘી ૧૦ ગ્રામ, એલચી પાવડર.

રીત : ગુલાબની પાંદડી છૂટી પાડી, ચાળી, સાફ કરીને ધોઈ લેવી. કોરી પાડી તેમાં દળેલી ખાંડ પધરાવવી. બરોબર મસળીને ગેસ ઉપર મૂકી હલાવવું. ચાસણી ઘટ્ટ થાય એટલે નીચે ઉતારી, જરા ઠંડુ થાય પછી તેમાં માવો ચાળીને પધરાવવો. ઘી અને એલચીપાવડર કરવા. શીરા જેવું થશે. કટોરીમાં સાજીને ભોગ ધરવો.

(૧૭) શકરિયાનો માનભોગ

સામગ્રી : શકરિયા ૨૦૦ ગ્રામ, દળેલી ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦ ગ્રામ, એલચી, ગુલાબની પાંદડી.

રીત : શકરીયા બાફી, છોલી, તેનો માવો કરવો. ઘીમાં શેકવો. શીરા જેવું થાય એટલે તેમાં દળેલી ખાંડ પધરાવવી. થોડી વાર ગેસ ઉપર રાખી બધું એકરસ થાય એટલે ઉતારી લેવું. કટોરીમાં સાજી, એલચી અને ગુલાબની પાંદડીથી સજાવી, ભોગમાં ધરવો.

બબલા લક્ષ્મીબેન, દારેસલામના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૧૮) બદામનો માનભોગ

સામગ્રી : બદામ ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૭૫ ગ્રામ, દૂધ ૧૦૦ ગ્રામ, દળેલી ખાંડ ૧૫૦ ગ્રામ, કેસર, એલચી.

રીત : બદામને ગરમ જળમાં થોડીવાર બાફવી. છોડા ઉતારવા લાયક થાય એટલે નીચે ઉતારી છોડાં ઉતારી લેવા. પછી મુલાયમ પીસી લેવી. ત્યારબાદ એ ભૂકાને ઘીમાં શેકવો. શેકાઈ જાય પછી દૂધ પધરાવવું. બરોબર હલાવતા રહેવું. દૂધ શોષાઈ જાય પછી દળેલી ખાંડ પધરાવવી. બધું એકરસ થાય પછી તેમાં કેસર તથા એલચી પ્રમાણસર કરી ઉતારી લેવું. કટોરીમાં સાજી ભોગમાં ધરવો.

(૧૯) પીસ્તાનો માનભોગ

સામગ્રી : પીસ્તા ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧૫૦ ગ્રામ, એલચી

રીત : પીસ્તાને ગરમ જળમાં થોડીવાર બાફી, છોડા ઉતારવા જેવા થાય એટલે નીચે ઉતારી છોડા કાઢી લેવા. પછી મુલાયમ પીસી લેવાં. ભૂકાને ધીમે તાપે ઘીમાં શેકવો. અધકચરો શેકાય એટલે તેમાં થોડુ જળ કરવું. જળ શોષાઈ જાય એટલે બુરું પધરાવી દેવું. એકરસ થાય પછી નીચે ઉતારી એલચી કરવા. ઠંડુ થયે કટોરીમાં સાજી ભોગમાં ધરવો.

(૨૦) કાચી કેરીનો માનભોગ

સામગ્રી : કાચી કેરી ૧૦૦ ગ્રામ, દળેલી ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૭૫ ગ્રામ, સીંગોડાનો લોટ ૫૦ ગ્રામ, કેસર, ચારોળી, એલચી

રીત : કાચી કેરીને જળમાં બાફી લેવી. બફાઈ જાય પછી તેની છાલ ઉતારી માવો કાઢી લેવો. સીંગોડાના લોટને ઘીમાં શેકી, તેમાં એ માવો પધરાવવો. બરોબર એકરસ થઈ શેકાઈ જાય પછી દળેલી ખાંડ પધરાવવી. બરોબર હલાવવું. બધું એકરસ થાય પછી નીચે ઉતારી તેમાં કેસર, ચારોળી અને એલચી પધરાવવી. ઠંડુ થયે કટોરીમાં સાજી ભોગ ધરવો.

મૃદુલાબેન દિલીપભાઈ મજમુંદાર, અમદાવાદના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૨૧) આમરસનો માનભોગ

સામગ્રી : પાકી કેરીનો રસ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૭૫ ગ્રામ, દળેલી ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, કેસર-એલચી.

રીત : કેરીના રસને નિર્લેપની તાવડીમાં ગેસ પર મૂકી હલાવવું. ઘટ્ટ થાય તેમ ઘી પધરાવતા જવું,જેથી ચોંટે નહિ. શીરા જેવો ઘટ્ટ થાય એટલે તેમાં ખાંડ પધરાવવી. બરોબર હલાવવું. એકરસ થાય પછી નીચે ઉતારી, કેસર-એલચી પધરાવવા. ઠંડો થયે કટોરીમાં સાજી ભોગમાં ધરવો.

(૨૨) નારંગીનો માનભોગ

સામગ્રી : ૨ મોટી નારંગી, દળેલી ખાંડ ૫૦ ગ્રામ, સીંગોડાનો લોટ ૫૦ ગ્રામ, ઘી શેકવા માટે, એલચી-કેસર

રીત : નારંગીનો રસ કાઢવો. સીંગોડાનો લોટને ગેસ ઉપર ઘી મૂકી શેકી લેવો. શેકાઈ જાય પછી તેમાં નારંગીનો રસ પધરાવવો. રસ શોષાઈ જાય પછી ખાંડ પધરાવી, બરોબર હલાવી, એકરસ થાય પછી ઉતારી, કેસર-એલચી કરી ઠંડો પડવા દેવો. કટોરીમાં સાજી ભોગમાં ધરવો.

(૨૩) બટાકાનો માનભોગ

સામગ્રી : ૨ મોટા બટાકા, ૧ વાટકી ખાંડ, ૧ વાટકી દૂધ, સૂકા મેવાના મીક્સ ટુક ૧/૨ વાટકી, ઘૂંટેલું કેસર ૧ નાની ચમચી, એલચી પાવડર ૧ નાની ચમચી, ઘી ૧/૨ વાટકી.

રીત : બટાકા બાફી, છોલી તેનો માવો બનાવવો. ગરમ ઘીમાં એ માવો શેકી લેવો, ગુલાબી રંગ થાય ત્યાં સુધી સતત હલાવવું. શેકાઈ જાય એટલે તેમાં દૂધ પધરાવવું, દૂધ ઓસવાઈ જાય એટલે ખાંડ, કેસર, એલચી, સૂકા મેવાના નાના ટુકડા પધરાવી હલાવવું. ખાંડનું જળ બળી જાય અને ચારે બાજુથી ઘી છૂટવા માંડે એટલે નીચે ઉતારી લેવું. કટોરામાં સાજીને શ્રી પ્રભુને ધરાવવો.

સ્વ. શશીકાન્તાબેન કનૈયાલાલ દેસાઈ, દાહોદના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૨૪) મોરિયાના લોટનો માનભોગ

સામગ્રી : મોરિયાનો કરકરો લોટ ૧ વાટકી, ઘી ૧ વાટકી, ખાંડ ૧ વાટકી, દૂધ ૩ વાટકી, એલચી પાવડર ૧ નાની ચમચી, ૧ નાની ચમચી ઘૂંટેલું કેસર, બદામ-પીસ્તાની કાતરી.

રીત : મોરિયાના લોટને ગરમ ઘીમાં મધ્યમ તાપે ગુલાબી થાય ત્યાં સુધી શેકવો. શેકાઈ ગયા બાદ દૂધ પધરાવવું. દૂધ સમાઈ જાય પછી ખાંડ અને કેસર, પધરાવી હલાવવું. ખાંડ ઓગળી જાય અને ઘી છૂટું પડવા લાગે ત્યારે એલચી પધરાવી, હલાવી નીચે ઉતારી લેવું. કટોરામાં સાજી ઉપર બદામ પીસ્તાની કાતરી પાથરવી. શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

નોંધ : આ રીતે શિંગોડાના લોટનો પણ માનભોગ થઈ શકે.

(૨૫) લીલા કોપરાનો હલવો

સામગ્રી : ૧ નારિયેળ (કોપરાવાળું), ૧૫૦ ગ્રામ ખાંડ, ૫૦ ગ્રામ માવો, ૨ ચમચી ઘી, બદામ-પીસ્તાની કાતરી, એલચી પાવડર, દૂધ ૧૦૦ ગ્રામ

રીત : નારિયેળના કોપરાને ખમણી, દૂધમાં પલાળી દેવું. ૨ કલાક પછી મીક્ષરમાં બરાબર પીસી લેવું. પછી એ માવાને ઘીમાં બરોબર શેકી લેવો. દૂધના માવાને પણ જરાક ઘીમાં શેકી લેવો. પછી બંને માવા ભેગા કરી, ગેસ ઉપર મૂકી તેમાં ખાંડ કરવી. હલાવવું. ઘટ્ટ થાય એટલે એલચી કરી થાળીમાં ઘી લગાડી ઠારી દેવો. ઉપર બદામ-પીસ્તાની કાતરીનું સુશોભન કરવું. શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૨૬) રાજગરાનો હલવો

સામગ્રી : રાજગરાનો ઝીણો લોટ ૧ વાટકી, દૂધનો માવો ૧/૨ વાટકી, ખાંડ ૧ વાટકી, કોપરાનું ખમણ ૩ ચમચા, કાજુના કટકા ૧ ચમચો, સૂકી દ્રાક્ષ ૨ ચમચા, ખસખસ ૧ ચમચો, ગરમ દૂધ ૧ વાટકી, એલચી પાવડર ૧/૨ ચમચી, વરખ અથવા પીસ્તાની કાતરી સુશોભન માટે. ઘી - લોટ શેકવા માટે.

સુશીલાબેન હસમુખલાલ પરીખ, વડોદરાના જયશ્રીકૃષ્ણ

રીત : જાડા તળિયાવાળી કઢાઈમાં ઘી ગરમ કરી, એમાં રાજગરાનો લોટ ધીમે તાપે ગુલાબી રંગ થાય ત્યાં સુધી શેકવો. શેકાઈ જાય એટલે તેમાં ગરમ દૂધ કરવું. હલાવતા રહેવું. થોડુ ઘટ્ટ થાય એટલે તેમાં ખાંડ, દૂધનો માવો, ટોપરાનું ખમણ, કાજુના કટકા, દ્રાક્ષ, ખસખસ, એલચી ઉમેરી દેવા. હલાવવું. બધું બરોબર મીક્સ થાય એટલે ગેસ પરથી નીચે ઉતારી લેવું. થાળીમાં ઘી ચોપડી ઠારી દેવું. ઠંડુ થયે ઉપર વરખ લગાડવા અગર પીસ્તાની કાતરી પાથરવી. બીજા દિવસે ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૨૭) રાજગરાનો મોહનથાળ

સામગ્રી : રાજગરાનો ઝીણો લોટ ૧ વાટકી, ઘી ૨ વાટકી, ખાંડ ૧ $\frac{૧}{૨}$ વાટકી, ગરમ દૂધ $\frac{૧}{૪}$ વાટકી, ઘૂંટેલું કેસર $\frac{૧}{૨}$ ચમચી, એલચી પાવડર, ૧ ચમચી, બદામ પીસ્તાની કાતરી ૨ ચમચા, અથવા ચાંદીના વરખ જરૂર પૂરતા, ચાસણી માટે જળ.

રીત : રાજગરાના ઝીણા લોટને ૨ ચમચા ગરમ ઘી અને બે ચમચા ગરમ દૂધ ભેગું કરી ધાબો દેવો. પછી ચાળી લેવો. થોડીવાર ઢાંકી રાખવો. ખાંડની ત્રણ તારી ચાસણી કરવી. ચાસણી માટે ખાંડ ડૂબે તેટલું જ જળ લેવું. ત્રણ તારી થાય એટલે કેસર- એલચી પધરાવી નીચે ઉતારી લેવી.

તાવડીમાં ઘી ગરમ કરી, ધાબો દીધેલો રાજગરાનો લોટ મધ્યમ તાપે ગુલાબી થાય ત્યાં સુધી શેકવો. સતત હલાવવો, શેકાઈ જાય પછી ચાસણીમાં પધરાવી દેવો. થોડી વાર ઘૂંટવું. ઠંડુ થાય પછી થાળીમાં ઘી લગાડી ઠારી દેવો. ઉપર બદામ પીસ્તાની કાતરી પાથરવી. એક રાત ઠરવા દઈ, બીજા દિવસે ટુક કરવા. વરખ લગાડવા હોય તો કાતરી ન પાથરવી. વરખ લગાડી દેવા. લોટ શેકતી વખતે માવો પણ પધરાવી શકાય. અડધી વાટકી માવો લેવો અને લોટ શેકાઈ જવા આવે ત્યારે અંદર પધરાવવો. શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

કોકિલાબેન ગોવિંદભાઈ પરીખ, વડોદરાના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૨૮) મકાઈની બરફી

સામગ્રી : ૫૦૦ ગ્રામ મકાઈ, ૫૦૦ ગ્રામ દૂધ, ૨૫૦ ગ્રામ ખાંડ, ઘી ૧ ચમચો, કાજુ, ચારોળી, એલચી જોઈતા પ્રમાણમાં.

રીત : મકાઈને છોતરાં કાઢી, ખાસા કરી, છીણી લેવી. તાવડીમાં દૂધ ઉકાળવા મૂકવું. ઉકળતા દૂધમાં મકાઈનું છીણ પધરાવવું. સતત હલાવવું. ઘટ્ટ થવા આવે એટલે એક ચમચો ઘી અને ૨૫૦ ગ્રામ ખાંડ પધરાવી દેવી. બરોબર હલાવતાં રહેવું. તાપ મધ્યમ રાખવો. ખાંડ બરોબર એકરસ થઈ, ઘટ્ટ થાય પછી તેમાં એલચી પધરાવી બરાબર હલાવી નીચે ઉતારવું. ઠંડુ થવા આવે એટલે થાળીમાં ઘી લગાવી ઠારી દેવું. ઉપર ચારોળી અને કાજુના ટુક પાથરવા. સુગંધી ગુલાબની પાંખડી પણ પધરાવી શકાય. બરોબર ઠરી જાય પછી ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૨૯) ગુલાબની બરફી

સામગ્રી : ૮ થી ૧૦ મોટાં ચૈત્રી ગુલાબી ગુલાબની પાંખડીઓ, ખાંડ ૧૫૦ ગ્રામ, ૧ ચમચી એલચી પાવડર, માવો ૫૦ ગ્રામ

રીત : ગુલાબની પાંદડીઓ સાફ કરી, ધોઈ, નિતારી, તેમાં ખાંડ પધરાવી, મીક્ષરમાં બધું મીક્સ કરવું. ત્યારબાદ કઢાઈમાં એ મિશ્રણ પધરાવી, ગેસ ઉપર મૂકી, હલાવતાં રહેવું. ઘટ્ટ થવા આવે એટલે તેમાં ૫૦ ગ્રામ જેટલો માવો પધરાવી, હલાવતાં રહેવું. ઘટ્ટ થયા પછી એલચી પધરાવી, નીચે ઉતારવું. ઠંડુ થયા બાદ થાળીમાં ઘી ચોપડી ઠારી દેવું. ઉપર બદામની કાતરી પધરાવવી. બીજા દિવસે ટુકકરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૩૦) ગુલકંદ

સામગ્રી : લાલ અથવા ગુલાબી દેશી ગુલાબ (સુગંધવાળા)ની પાંદડીઓ, પાંદડીના વજન જેટલી ખાંડ, એલચી, બરાસ.

રીત : ગુલાબની પાંદડીઓ બરોબર ચાળી, સાફ કરી, ધોઈ લેવી.

હિરેન લક્ષ્મીકાન્ત પરીખ, અમદાવાદના જયશ્રીકૃષ્ણ

કોરી થાય પછી તેમાં ખાંડ હલાવવી. બે ત્રણ દિવસ હલાવતા રહેવું. ખાંડ ઓગળી જાય પછી એલચી પાવડર અને બરાસનો ભૂકો પધરાવી, હાથેથી બરોબર મસળી લેવું. ગુલકંદ તૈયાર. શ્રીપ્રભુને ધરાવવો. પાનનાં બીડામાં પણ આ ગુલકંદ પધરાવી શકાય.

(૩૧) ગુલાબકતરી

સામગ્રી : બે વાટકી ગુલાબી ગુલાબની પાંદડી (સુગંધી દેશી ગુલાબ લેવાં) ૧ વાટકી ખાંડ, ૨ ચમચા ગુલાબજળ, ૧ ચમચી લીંબુનો રસ, ૧ ચમચી એલચી પાવડર

રીત : સુગંધી દેશી ગુલાબની પાંદડીઓ બરોબર ચાળી, સાફ કરી, ધોઈ લેવી, કોરી કરવી. મોટી હોય તો તેના ટુકડા કરી લેવા. ખાંડની ત્રણ તારી ચાસણી કરવી. નીચે ઉતારી તેમાં ગુલાબજળ, લીંબુ અને એલચી પાવડર કરવા. કોરી કરેલી ગુલાબની પાંદડીઓ ચાસણીમાં કરી બરોબર ઘૂંટવું. કઠણ થવા લાગે કે તરત ઘીવાળી થાળીમાં ઠારી દેવું. ઠરે એટલે ટુક કરીને શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૩૨) કાજુકતરી

સામગ્રી : કાજુનો ભૂકો ૧ વાટકી, દળેલી ખાંડ ૧ વાટકી, દૂધનો પાવડર ૧ વાટકી, એલચીનો ભૂકો.

રીત : ઉપર લખેલી બધી સામગ્રી ભેગી કરી બરાબર મીક્ષ કરી લેવી, એક તપેલીમાં જળ ગરમ કરવા મૂકવું. અંદર ઢોકળીયાનો કાંઠલો મૂકવો, એક થાળીમાં ભેગો કરેલો ભૂકો પધરાવી, કાંઠલા ઉપર મૂકવો. તપેલી ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી દેવું. પાંચ મીનીટ ગેસ પર રહેવા દેવું. ત્યારબાદ બહાર કાઢી. બરોબર મસળી લૂઓ કરવો. બે પ્લાસ્ટીક ઉપર ઘી લગાડી, બે પડ વચ્ચે લૂઓ મૂકી વણી લેવું. રોટલો વણાઈ જાય એટલે શક્કરપારાની જેમ કાપા પાડી ટુક કરવા. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

નરેન્દ્રભાઈ પટેલ, આણંદના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૩૩) કાજુ પુરી

સામગ્રી : કાજુ ૨૦૦ ગ્રામ, દળેલી ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, કેસર, એલચી પ્રમાણસર

રીત : કાજુને બે મિનિટ ગરમ જળમાં પધરાવી, કાઢી લઈ, કોરા પાડવા. ત્યારબાદ ઝીણાં પીસી લેવા. ભૂકામાં ઝીણી પીસેલી ખાંડ અને એલચીનો ભૂકો કરી, કેસરના જળથી ભાખરી જેવો કઠણ લોટ બાંધી લેવો. તેની નાની જાડી પૂરી બનાવવી. ઓવનમાં બદામી થાય ત્યાં સુધી શેકી લેવી. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૩૪) કાજુની ચીકી

સામગ્રી : કાજુ ૧૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૨૦૦ ગ્રામ

રીત : કાજુના નાના ટુકડા કરવા. ગેસ ઉપર કઢાઈમાં ખાંડ મૂકી ધીમા તાપે હલાવવું. જળ લેવું નહિ. ખાંડ ઓગળીને બરોબર રસ થાય એટલે તેમાં કાજુના ટુકડા પધરાવવા. બરોબર હલાવીને પ્લાસ્ટીક ઉપર ઘી લગાવી, વણી લેવું. ટુક કરીને શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૩૫) આમરસની બરફી અને પેંડા

સામગ્રી : ૪ આફુસ કેરીનો રસ, ૫૦૦ ગ્રામ દૂધનો માવો, ૧૫૦ ગ્રામ સાકર અથવા ખાંડ, ૧ ચમચી એલચી પાવડર, ૧ ચમચી ઘૂંટેલું કેસર, ૪ ચમચા ઘી, જરાક બરાસ, બદામ-પીસ્તાની કાતરી અથવા વરખ.

રીત : આફુસ કેરીના રસનો માવો કાઢવો. ગેસ ઉપર મૂકી સતત હલાવવું. છાંટા ઊડે તો તાપ ધીમો રાખવો. તાવડીને ચોંટે નહિ માટે થોડું ઘી કરવું. કઠણ થવા આવે ત્યારે અંદર દૂધનો માવો ભેળવી દેવો. મીક્સ થઈ જાય પછી ખાંડ કરી હલાવવું. ઘી કરતાં જવું. ઘટ્ટ થાય અને તાવડીમાં ચારે બાજુથી છુટું પડે, ગોળી વળે એવું થાય ત્યારે ઉતારી લેવું. નીચે ઉતારીને થોડી વાર હલાવવું. એલચી અને ઘૂંટેલું કેસર પધરાવી બરોબર હલાવવું.

પ્રતિમા અરૂણકુમાર પટેલ, યુ.કે.ના જયશ્રીકૃષ્ણ

થોડું ઘૂંટવાથી કઠણ થશે. ઠંડુ થાય પછી બરાસ ભેળવવો. થાળીમાં ઘી લગાડી ઠારી દેવું. ઉપર બદામ-પીસ્તાની કાતરી અથવા વરખ પાથરવા. બીજા દિવસે ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવા. પેંડા કરવા હોય તો ઠારવાને બદલે પેંડા બનાવી થાળીમાં છૂટા ગોઠવવા. સૂકાયા પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૩૬) આમરસ અને પીસ્તાના રોલ

સામગ્રી : ૪ આફુસ કેરીનો રસ, ૫૦૦ ગ્રામ દૂધનો માવો, ૧૫૦ ગ્રામ સાકર અથવા ખાંડ, ૧ ચમચી એલચી પાવડર, ૧ ચમચી ઘૂંટેલું કેસર, ૪ ચમચા ઘી, ૧ વાટકી પીસ્તાનો ઝીણો ભૂકો, અડધી વાટકી ખાંડ, ૪ ચમચા આઈસીંગ સુગર, સ્હેજ લીલો રંગ

રીત : ઉપર રસની બરફીની રીતમાં બતાવ્યા પ્રમાણે રસ અને દૂધનો માવો ખાંડ કરીને તૈયાર કરવો. અંદર ઘૂંટેલું કેસર પધરાવી ઠંડુ થવા દેવું. પીસ્તાના ભૂકાને ૧ ચમચી ઘી મૂકી એકદમ ધીમા તાપે બે મિનિટ શેકવો. નીચે ઉતારી તેમાં અડધી વાટકી ખાંડ, એલચી પાવડર અને સ્હેજ લીલો રંગ ભેળવવા. ભૂકો છૂટો જ રહેવો જોઈએ. ત્યારબાદ રસના માવાના બે ભાગ કરવા. ઓરસિયા ઉપર પ્લાસ્ટીક મૂકી, આઈસીંગ સુગરમાં પલોટી માવાની રોટલી વણી લેવી. ઉપર પીસ્તાના ભૂકાના બે ભાગ કરી એક ભાગ પાથરી, રોલ વાળી દેવો. ભૂકો પાથરતાં પહેલાં રોટલી ઉપર જરાક ઘી લગાડવું જેથી ભૂકો બરોબર ચોંટી જાય. એ જ રીતે બીજી રોટલી વણી, બાકીના અડધો ભૂકો પાથરી રોલ બનાવી દેવો. રોલના એકથી દોઢ ઈંચના ટુકડા કરી થાળીમાં ઊભા ગોઠવી દેવા. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૩૭) આમરસ મલાઈ મૈસુર

સામગ્રી : ૧ વાટકી આમરસ, ૧ વાટકી મલાઈ, બે વાટકી ખાંડ

રીત : આમરસ, મલાઈ અને ખાંડ આ ત્રણે ભેગાં કરી, તાવડીને આંચ ઉપર મૂકી હલાવતાં રહેવું. ઘી છૂટું પડે એટલે ઉતારી, થાળીમાં ઠારી દેવો. ઠંડો થાય પછી ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

કીકીબેન પ્રફુલભાઈ પટેલ યુ.કે. ના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૩૮) પાકી કેરીનો હલવો

સામગ્રી: આફુસની પાકી કેરી ૪ નંગ, ૧ મોટો બટાકો, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, થોડુંક ઘી, જાવંત્રી અને એલચીનો ભૂકો પ્રમાણસર, થોડું ઘૂંટેલું કેસર.

રીત: કેરીનો રસ કાઢવો. બટાકાને બાફી, છોલી, તેનો માવો તૈયાર કરવો. ખાંડમાં થોડું જળ કરી, તેની ઘટ્ટ ચાસણી થાય એટલે તેમાં કેરીનો રસ અને બટાકાનો માવો પધરાવી, ધીમા તાપે હલાવતા રહેવું. થોડું ઘી કરીને ફરી હલાવવું. ઘટ્ટ થવા દેવું. બરાબર ઘટ્ટ થઈ જાય પછી નીચે ઉતારી, તેમાં જાવંત્રીનો ભૂકો તથા એલચીનો ભૂકો પ્રમાણસર કરી, બરોબર મીક્સ કરી દેવું. ઠંડુ થયા પછી ઘી લગાડેલી થાળીમાં ઠારી દેવું. (કેસર પણ પધરાવી શકાય.) ઉપર બદામ-પીસ્તાની કાતરી પાથરી, ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૩૯) લીલા વટાણાની ખીર

સામગ્રી : લીલા વટાણાના દાણા ૧૦૦ ગ્રામ, દૂધ ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૨૦૦ ગ્રામ, ઘી એક ચમચો, એલચી પાવડર, જાયફળનો પાવડર, ચારોળી, બદામ-પિસ્તાની કાતરી પ્રમાણસર.

રીત : લીલા વટાણાના દાણા ધોઈને મીક્ષ્ચરમાં ઝીણા પીસી લેવા. પછી તેને ઘીમાં શેકી લઈ, તેમાં દૂધ પધરાવવું. થોડી વાર ઉકળવા દેવું. વટાણાનો માવો ચડી જાય અને બધું મીક્સ થાય પછી ખાંડ પધરાવવી. થોડીવાર ઉકાળીને નીચે ઉતારવું. એલચી પાવડર, જાયફળનો પાવડર તથા ચારોળી અને બદામ-પીસ્તાની કાતરી પ્રમાણસર પધરાવવા. ઠંડી થવા દેવી. ત્યારબાદ શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૪૦) મખાણાની ખીર

સામગ્રી : મખાણા-૫૦ ગ્રામ, દૂધ ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી એક ચમચો, એલચી પાવડર, બદામની કાતરી.

રીત : મખાણાને ધીમે તાપે ઘીમાં સાંતળી લેવા. ઠંડા પડે પછી મીક્ષરમાં પીસી લેવા. ભૂકો રવા જેવો રાખવો. કઢાઈમાં દૂધ ગરમ કરવા મૂકી, બે ઉભરા

એક વૈષ્ણવ, હસ્તે હિંમતભાઈ બજરીયા, મુન્દ્રાના જયશ્રીકૃષ્ણ

આવે એટલે મખાણાનો ભૂકો પધરાવી દેવો. થોડું ઉકળે અને મીક્સ થાય એટલે ખાંડ પધરાવવી. ખાંડ ઓગળી એકરસ થાય પછી નીચે ઉતારી, એલચી પાવડર અને બદામની કાતરી પધરાવવા. ઠંડી થયે શ્રી પ્રભુને ધરાવવી.

(૪૧) રાજગરાની ખીર

સામગ્રી : રાજગરો ૧૦૦ ગ્રામ, દૂધ ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, એલચી, કાજુ, ચારોળી, દ્રાક્ષ – પ્રમાણસર.

રીત : રાજગરાને સાફ કરી તેની ધાણી ફોડવી. દૂધને ઉકાળી લેવું. એમાં રાજગરાની ધાણી અને ખાંડ કરી થોડીવાર હલાવવું. એલચીપાવડર, ચારોળી, દ્રાક્ષ, કાજુના ટુકડા પધરાવી, બરોબર હલાવી ઉતારી લેવું. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૪૨) પનીર વડાં

સામગ્રી : દૂધ ૨ લીટર, ૩૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૧ લીંબુ, પીસ્તા, દ્રાક્ષ, કેસર, એલચી પાવડર

રીત : ૧ લીટર દૂધને ઉકાળવું. ઉકળે એટલે લીંબુનો રસ કરી ફાડી, તેને કપડામાં બાંધી પનીર બનાવી દેવું. ઠંડુ થાય એટલે થાળીમાં લઈ હાથેથી ખૂબ મસળવું. પછી તેમાં ૧૦૦ ગ્રામ ખાંડ કરી બરોબર મીક્સ કરી, પનીરના દસ જેટલા ગોળા બનાવવા.

પછી ગેસ પર એક તપેલીમાં જળ ઉકાળવા મૂકવું તપેલી ઉપર કપડું બાંધી આ ગોળા કપડા ઉપર મૂકવા. જળ ઉકળે પછી પનીરના ગોળાને વરાળમાં દસ મિનિટ શેકાવા દેવા.

બાકી બચેલ ૧ લીટર દૂધને ખૂબ ઉકાળવું. એમાં ખાંડ કરવી. ઘટ્ટ થાય એટલે તેમાં દ્રાક્ષ, પીસ્તાની કાતરી અને ઘૂંટેલું કેસર પધરાવવા. એક થાળીમાં શેકાઈ ગયેલા પનીરના ગોળાને સજાવી. આ ઘાટું થયેલું દૂધ ઠંડુ કરીને તેના ઉપર પાથરવું. ઉપર એલચીનો ભૂકો ભભરાવવો. બરોબર ઠંડુ થયા પછી તેને થોડીવાર ફ્રીજમાં મૂકી દેવું. ત્યારબાદ શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

ગો.વા. ચંદનબેન ચંદુલાલ શેઠ, દાહોદના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૪૩) ખજૂરનો હલવો

સામગ્રી : ખજૂર ૫૦૦ ગ્રામ, દૂધ ૫૦૦ ગ્રામ, ૫૦ ગ્રામ કાજુ દ્રાક્ષ, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૧ ચમચો, એલચીનો ભૂકો.

રીત : સૌ પ્રથમ ખજૂરને ધોઈ, સાફ કરી, કોરી પાડી દેવી. ઠળિયા કાઢી, નાના ટુક કરવા. તાવડીમાં ઘી મૂકી શેકી લેવા. પછી તેમાં દૂધ કરી હલાવવું.

દૂધ શોષાઈ જાય એટલે ખાંડ કરવી. ખાંડ ઓગળીને બધું બરોબર મીક્સ થઈ ઠારવા જેવું થાય એટલે નીચે ઉતારી એલચીનો ભૂકો કરી, હલાવવું. ઠંડુ થયે થાળીમાં ઘી લગાડી ઠારી દેવું. ઉપર કાજુના ટુક અને દ્રાક્ષ પાથરવા. બીજા દિવસે ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૪૪) મોરિયાના માલપુવા

સામગ્રી : મોરિયાનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૦૦ ગ્રામ, ખસખસ

રીત : ગરમ હૂંફાળા જળમાં ખાંડ ઓગાળી, મોરિયાના લોટમાં એ જળ પધરાવી, પુડા જેવું ખીરું તૈયાર કરવું. બે કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યારબાદ કઢાઈમાં ઘી મૂકી, વાટકીથી ખીરું રેડી, માલપુવા ઉતારવા. જેમ જેમ ઉતરતા જાય તેમ તેમ થાળીમાં પધરાવી, ઉપર ખસખસ પધરાવવી. ઠંડા થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૪૫) પનીર અને ક્રીમ સલાડ

સામગ્રી : પનીર, ઠંડી કરેલી મલાઈ, દળેલી સાકર, એલચીનો પાવડર, કાજુ, બદામ, પીસ્તાના ટુક, કીસમીસ, કેસર, લાલ ગુલાબની પાંદડી (ધોયેલી)

રીત : દૂધને ફાડીને પનીર તૈયાર કરવું. પનીરના નાના ગોળા વાળીને ફ્રીઝમાં કડક થવા અડધો કલાક રાખવા.

તુલસીદાસ પી. શાહ, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

ઠંડી કરેલી મલાઈમાં સાકર, એલચી, કાજુ બદામ પીસ્તાના ટુક, કિસમીસ તથા કેસર બધું પ્રમાણસર કરવું. ત્યારબાદ એક પહોળા કટોરામાં આ મલાઈનું મિશ્રણ તથા પનીર બોલ્સ પધરાવી, તેને લાલ ગુલાબની પાંદડીથી સજાવવું અને ઠંડુ જ શ્રીપ્રભુને આરોગાવવું.

(૪૬) તલ-કોપરું-સીંગદાણાની બરફી

સામગ્રી : શેકેલા તલ ૧ વાટકી, કોપરાનું ખમણ ૧ વાટકી, શેકેલા શીંગદાણાનો ભૂકો એક વાટકી, ઘી શેકવા પૂરતું, ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામ, સહેજ જાયફળનો ભૂકો.

રીત : શેકેલા તલ અને શીંગદાણાનો ભૂકો કરવો.

ગેસ ઉપર કઢાઈમાં ઘી મૂકી પહેલાં કોપરાનું ખમણ પધરાવવું. થોડું શેકાય પછી શીંગદાણાનો ભૂકો ઉમેરવો. ત્યારબાદ તલનો ભૂકો ઉમેરવો. બધું ધીમે તાપે શેકી નીચે ઉતારી લેવું. ખાંડની દોઢ તારી ચાસણી કરવી. તેમાં તરત બધો શેકેલો ભૂકો પધરાવી હલાવવું. ઘટ્ટ થાય એટલે નીચે ઉતારી, સ્હેજ જાયફળ ભેળવી, થાળીમાં ઘી લગાવી, ઠારી દેવું. ઠંડુ થયે ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૪૭) લીલા ચણાની બરફી

સામગ્રી : લીલા ચણાના પોપટા ૨૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૨૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦ ગ્રામ, દૂધ ૨૦૦ ગ્રામ, એલચી, બદામ

રીત : પોપટાને છોલી ચણા કાઢવા. ચણાને છોલી દાળ કાઢવી અને મીક્ષ્ચરમાં પીસી લેવી. કઢાઈમાં ઘી મૂકી પીસેલો માવો શેકી લેવો. શેકાઈ જાય એટલે અંદર દૂધ પધરાવવું. બરાબર મીક્સ થઈને શીરા જેવું થાય પછી ખાંડ પધરાવવી. બરાબર હલાવવું. માવા જેવું થાય એટલે નીચે ઉતારી એલચી પધરાવી, થોડીવાર ઘૂંટવું. થાળીમાં ઘી લગાડી પાથરી દેવું. ઉપર બદામની કાતરી પધરાવવી. બરોબર ઠંડુ થાય પછી ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

ગો.વા. ચંપાબેન મોહનલાલ દેવાણી (કેશોદવાળા), હસ્તે પ્રવિણભાઈ દેવાણી, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૪૮) ચારોળીના લાડુ

સામગ્રી : ચારોળી ૧૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, એલચીનો ભૂકો અડધી ચમચી.

રીત : ચારોળીને વાટીને ભૂકો કરવો. કઢાઈમાં ખાંડ લઈ તેમાં ખાંડ ડૂબે તેટલું જળ પધરાવી ગેસ ઉપર મૂકી હલાવવું. ચાસણી થઈ જાય એટલે ચારોળીનો ભૂકો અને એલચીનો ભૂકો કરી બરાબર હલાવવું. ઠંડુ થાય એટલે લાડુ વાળી લેવા.

બીજી રીત : ચારોળીને શેકીને હાથેથી મસળી તેના છોડા ઉતારી લેવા. ૫૦૦ ગ્રામ દૂધનો માવો કરવો. તેમાં ૧૫૦ ગ્રામ ખાંડ પધરાવવી. ગળ્યા માવામાં ચારોળી કરી, એલચી કરી, બરોબર હલાવી લાડુ બનાવી લેવા. તૈયાર થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૪૯) સીંગનો લાડવો

સામગ્રી : ૨૦૦ ગ્રામ સીંગદાણા, ૫૦ ગ્રામ શિંગોડાનો લોટ, ૧૦૦ગ્રામ ઘી, ૨૦૦ ગ્રામ દળેલી ખાંડ, ૧ ચમચી સૂંઠનો ભૂકો, કોપરાનું છીણ અને ખજૂર ૨૫ ગ્રામ.

રીત : સીંગદાણાને શેકી, છોલી, ભૂકો કરવો. શિંગોડાનો લોટ ઘીમાં ધીમા તાપે શેકવો. તેમાં કોપરાનું છીણ અને ખજૂરના નાના ટુકડા કરી શેકવા. ત્યારબાદ સીંગનો ભૂકો પધરાવી, બરોબર હલાવી નીચે ઉતારી લેવું. ઠંડુ પડે એટલે તેમાં દળેલી ખાંડ અને સૂંઠનો ભૂકો પધરાવી, બરોબર મસળી, લાડુ બનાવી લેવા. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૫૦) લીલી દ્રાક્ષનો હલવો

સામગ્રી : ૩૦ મોટા દાણા લીલી દ્રાક્ષ, ૨ કટોરી દૂધ, ૧ કટોરી ખાંડ, ૧ ચમચો ઘી, એલચી પાવડર.

રીત : લીલી દ્રાક્ષને ધોઈને મીકસરમાં વાટી લેવી. પછી તેમાં ૨ કટોરી દૂધ કરી ગેસ ઉપર મૂકવું. (દ્રાક્ષ ખાટી ન હોય તે ખાસ જોવું.

રાજન જી. ભાટીયા, દુબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

મીઠી દ્રાક્ષ જ લેવી) હલાવવું. દૂધ શોષાઈ જાય એટલે તેમાં ખાંડ કરવી. ધીમા તાપે હલાવવું. ખાંડનું જળ શોષાઈ જાય એટલે નીચે ઉતારી તેમાં ૧ ચમચો ઘી અને એલચીનો પાવડર પ્રમાણસર કરવો. બરોબર હલાવી, ઠંડુ થયા પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

લીલી દ્રાક્ષને બદલે કાળી દ્રાક્ષનો પણ હલવો આ રીતે કરી શકાય.

(૫૧) રતાળુનો હલવો

સામગ્રી : ૧ કટોરી રતાળુની છીણ, ૨ કટોરી દૂધ, ૨ કટોરી ખાંડ, એલચી પાવડર, ઘી પ્રમાણસર.

રીત : રતાળુને ધોઈ, છોલી છીણી લેવું. ૧ કટોરી છીણ હોય તો તેમાં ૨ કટોરી દૂધ કરી ગેસ ઉપર મૂકવું. દૂધ શોષાઈ જાય ત્યાં સુધી હલાવવું. પછી તેમાં ખાંડ કરી હલાવવું. ખાંડનું જળ શોષાઈ જાય પછી નીચે ઉતારી એક ચમચો ઘી અને એલચી પાવડર પ્રમાણસર કરી હલાવવું. ઠરવા દેવું. ઠંડો થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૫૨) માખણવડા

સામગ્રી : રાજગરાનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૧૫૦ ગ્રામ, દળેલી ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, માખણ ૫૦ ગ્રામ, બરાસ, એલચી.

રીત : રાજગરાના લોટને જળમાં પલાળી બાફી લેવો. નીચે ઉતારી ઠંડો થાય પછી તેમાં જળવાળો હાથ કરી માખણ મેળવવું. ખૂબ ટૂંપવો. તેનાં વડાં કરી ધીમા તાપે તળવાં. તળતાં પહેલાં વડામાં આંગળીથી છેદ કરવો. તળાઈ જાય એટલે થાળીમાં કાઢી તેના ઉપર સ્હેજ બરાસ અને એલચી પાવડર મિશ્રિત દળેલી ખાંડ પધરાવવી. ઠંડા થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૫૩) શિંગોડાના લોટનો મોહનથાળ

સામગ્રી : શિંગોડાનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧૫૦ ગ્રામ, ઘી ૧૦૦ ગ્રામ, ૧ ચમચો મલાઈવાળું દૂધ, એલચી, ચારોળી બદામ-પીસ્તાની કાતરી, જરાક કેસર.

રત્નાબેન જે. કોઠારી, અમદાવાદના જયશ્રીકૃષ્ણ

રીત : ગેસ ઉપર કઢાઈમાં ઘી મૂકી, ગરમ થાય એટલે તેમાં દૂધ પધરાવી દેવું. ઘી અને દૂધ મીક્સ થઈ જાય પછી તેમાં શિંગોડાનો લોટ પધરાવી શેકી લેવો.

એક કઢાઈમાં ખાંડ લઈ, તેમાં ખાંડ ડૂબે તેટલું જળ કરવું. દોઢ તારી ચાસણી કરવી. તેમાં જરાક કેસર વાટીને કરવું. નીચે ઉતારી ઘૂંટવી. જાડી થાય એટલે તેમાં શેકેલો લોટ પધરાવી દેવો. ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી નીચે રાખીને હલાવવું. એલચીનો ભૂકો કરી હલાવવું. બરોબર ઠંડુ થયે થાળીમાં ઘી ચોપડી ઠારી દેવું. ઉપર બદામ-પીસ્તાની કાતરી અને ચારોળી પધરાવવા. બીજા દિવસે ટુક કરી શ્રી પ્રભુને ધરાવવા.

(૫૪) ચોકલેટવાળાં કોપરા બોલ્સ

સામગ્રી : નારિયેળનું ખમણ ૨ વાટકી, ૧ વાટકી ખાંડ, કાજુનો જાડો ભૂકો ૨ ચમચા, આઈસીંગ સુગર ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૭૦ ગ્રામ, ડ્રીંકીગ ચોકલેટ ૩ ચમચા, ૧ ચમચી એલચી પાવડર.

રીત : નારિયેળનું ખમણ અને ખાંડ ભેગાં કરી ગેસ ઉપર ધીમા તાપે ગરમ કરો. ખાંડ ઓગળી જાય અને ઘટ્ટ થાય એટલે તેમાં કાજુનો ભૂકો અને એલચી પાવડર ભેળવીને ઉતારી લો. ઠંડુ થાય પછી તેના એકસરખા નાના લીંબુ જેવા ગોળા વાળી લો.

આઈસીંગ સુગર અને ડ્રીંકીંગ ચોકલેટ ભેગાં કરીને ચાળી લો. ઘી ગરમ કરી, નીચે ઉતારી તેમાં આઈસીંગ સુગર અને ડ્રીંકીગ ચોકલેટ ભેળવી દો. પછી સાધારણ ગરમ પાણીમાં ચોકલેટવાળું વાસણ મૂકી રાખો. હલાવતા જાઓ. પછી એમાં કોપરાનો ગોળો એક પછી એક ડૂબાડી, બહાર કાઢી, બટર પેપર ઉપર મૂકતા જાઓ. ઠરવા દો. બીજે દિવસે શ્રીપ્રભુને ધરાવો.

(૫૫) ચીકુ ડીલાઈટ

સામગ્રી : માવો ૧ વાટકી, ચીકુનું પલ્પ ૧ વાટકી, દૂધ ૨ વાટકી, ખાંડ ૧ વાટકી, આઈસીંગ સુગર ૧ વાટકી, ઘી ૨ ચમચા, ડ્રીકીંગ ચોકલેટ ૨ ચમચા, કોકો પાવડર ૧ ચમચો, એલચી પાવડર ૧ ચમચી.

જગદીશભાઈ નવનીતલાલ શાહ તથા કલ્પનાબેન શાહ, વડોદરાના જયશ્રીકૃષ્ણ

રીત : ૧ ચમચા ઘીમાં ચીકુનો પલ્પ ધીમા તાપે પાંચ-સાત મિનિટ સાંતળો. પછી તેમાં દૂધ અને ખાંડ ભેળવીને હલાવતા રહો. ગોળી વળે એવું થાય ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી ગેસ પર રાખી હલાવો. તૈયાર થયે નીચે ઉતારી, થોડીવાર હલાવી, એલચી પાવડર ભેળવો.

ત્યારબાદ માવાને એક ચમચા ઘીમાં ધીમા તાપે ૨ મિનિટ શેકી લો. અંદર દળેલી ખાંડ અથવા આઈસીંગ સુગર ભેળવી, થોડીવાર ગેસ ઉપર રાખો. સતત હલાવો. ગોળી વળે એવું ઘટ્ટ થાય ત્યારે અંદર કોકો અને ચોકલેટ પાવડર ભેળવી દો. બરાબર મીક્સ થાય એટલે ઉતારી લો. ઠંડુ થાય પછી તેના એકસરખા લીંબુ જેવડા નંગ વાળી લો.

ચીકુના માવાના પણ દૂધના માવા જેટલા જ નંગ કરી લો. ઘી વાળા અથવા આઈસીંગ સુગરવાળા હાથેથી માવાની પુરી થાપો. અંદર ચીકુના માવાનું પૂરણ ભરી પેટીસની માફક ચારે બાજુથી બરાબર ઢાંકી દો. ચીકુનો ઘાટ બનાવી લો. બરાબર એકસરખા ચીકુ બનાવી લો. પ્રત્યેક ચીકુને એક બાજુ આંગળીથી દબાવીને ડીંટા જેવો દેખાવ લાગે એવી રીતે તૈયાર કરો. તૈયાર થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવો.

(૫૬) સૂકા ટોપરાની છીણનો મૈસુર

સામગ્રી : ૧ વાટકી મલાઈ, ૧ વાટકી ખાંડ, ૧ વાટકી નાયલોન ટોપરાનું છીણ (ખમણ), એલચીના દાણા, પીસ્તાની કતરણ.

રીત : તાવડીમાં મલાઈ, ખાંડ અને ટોપરાનું છીણ મીક્સ કરી ગરમ કરવા મૂકવું. મધ્યમ તાપે એક જ દિશામાં સતત હલાવતા રહેવું. ગુલાબી રંગ પકડે અને ઘી છૂટું પડવા માંડે એટલે થાળીમાં ઠારી દેવું. ઉપર જરાક જળનો છંટકાવ કરવો જેથી જાળી પડે. ઉપર એલચીના દાણા અને પીસ્તાની કતરણ ભભરાવવા. કાપા પાડી દેવા. ઠંડુ થાય પછી ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

કિશોરચંદ્ર જમનાદાસ રૂપારેલીયા, રાજકોટના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૫૭) કોકોનટ-પનીર બોલ્સ

સામગ્રી : લીલા કોપરાની છાલ કાઢી કરેલું છીણ ૧ વાટકી, પનીર $\frac{૧}{૨}$ વાટકી, દૂધનો માવો $\frac{૧}{૨}$ વાટકી, ખાંડ $\frac{૧}{૨}$ વાટકી, કાજુ, બદામ, પીસ્તા નું કતરણ ૨ ચમચા, એલચી ૧ ચમચી, દળેલી ખાંડ જરૂર પ્રમાણે વરખ.

રીત : પનીર અને દળેલી ખાંડ મીક્સ કરી તેમાં કાજુ, બદામ, પીસ્તાનું કતરણ અને એલચી કરી, બરોબર હલાવી નાના ગોળા વાળો.

લીલા ટોપરાની છાલ કાઢી લઈ તેનું છીણ બનાવો. ખાંડની ચાસણી કરી તેમાં છીણ અને માવો પધરાવો. ધીમા તાપે હલાવો. ઘટ્ટ થાય એટલે તેમાં કેસર અને એલચી કરી નીચે ઉતારો. ઠંડુ થાય એટલે તેના નાના લૂઆ કરી, હાથેથી પૂરી જેમ થાપી, તેમાં પનીરનો ગોળો મૂકી, ચારે બાજુથી બંધ કરી દો. આ કોકોનટ – પનીર બોલ્સ ઉપર વરખ લગાવો. શ્રીપ્રભુને ધરાવો.

(૫૮) આમરસ બોલ્સ

સામગ્રી : આફૂસ કેરીનો રસ ૧ વાટકી, પનીર ૨ વાટકી, માવો ૧૫૦ ગ્રામ, દૂધ ૨૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૨૦૦ ગ્રામ, ટોપરાનું છીણ ૧૦૦ ગ્રામ, કાજુ-પીસ્તાનું કતરણ ૨ ચમચા, ઘી ૧ ચમચો, ગુલાબની પાંદડી.

રીત : પનીર અને માવાને છીણી નાખો. આમરસમાં પનીર, માવો, ટોપરાનું છીણ અને દૂધ કરી ગરમ કરવા મૂકો. બરોબર હલાવતા રહો. ઘટ્ટ થવા આવે એટલે ખાંડ કરો. બરોબર ઘટ્ટ થાય એટલે અંદર ઘી કરી, હલાવી નીચે ઉતારી લો.

ઠંડુ થાય પછી તેના નાના ગોળા વાળી કાજુ-પીસ્તાની કતરણમાં રગદોળો. વચ્ચે નાનો ખાડો કરી તેમાં દ્રાક્ષ, પીસ્તા કે ગુલાબની પાંદડીથી સુશોભન કરો. શ્રીપ્રભુને ધરાવો.

ડૉ. કોમલ એસ. મહેતા, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૫૯) કાજુનો મૈસુર

સામગ્રી : કાજુ ૧૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૨૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ અથવા કાજુનો ભૂકો ૧ કટોરી, ખાંડ ૧ કટોરી, ઘી ૨ કટોરી,

રીત : કાજુનો ભૂકો કરી ચારણીથી ચાળી લેવો. તાવડીમાં ખાંડ કરી, ખાંડ ડૂબે એટલું જળ કરવું. ગેસ ઉપર મૂકવું. હલાવવું. એકતારી ચાસણી થાય એટલે કાજુનો ભૂકો પધરાવી દેવો. ચારેબાજુથી બરોબર એક જ દિશામાં હલાવતા જવું. ઘી ખૂબ ગરમ કરી ધીમી ધારે પધરાવતા જવું. ઘી શોષાતું જાય તેમ પધરાવવું. ઘી છૂટવા માંડે અને રંગ સ્હેજ બદલાય એટલે તરત થાળીમાં ઠારી દેવું. ઉપર જરાક જળ છાંટવું એટલે જાળી પડે. એલચી અને પીસ્તાનું કતરણ પધરાવી કાપા પાડી દેવા. ઠંડો થાય એટલે ટૂક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

આ જ રીતે બદામ, પીસ્તા, મગફળીનો મૈસુર પણ થઈ શકે.

(૬૦) ગુલાબજાંબુ

સામગ્રી : દોઢ લીટર દૂધ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, બટાકા ૫૦ ગ્રામ, ઘી તળવા માટે. મીશ્રીના ટુક, કેસર ઘોળેલું-૧ ચમચી, એલચી પાવડર ૧ ચમચી, ગુલાબની પાંદડી, ગુલાબ અત્તર બે ટીપાં

રીત : બટાકાને બાફી, છાલ ઉતારી, હાથેથી મસળી માવો બનાવવો. દોઢ લીટર દૂધ ઉકાળવા મૂકવું. ઘટ્ટ થવા આવે એટલે તેમાં બટાકાનો માવો કરી દેવો. બરોબર હલાવવું. કઠણ થાય એટલે ઉતારી લેવો. ઠંડો થયે એમાંથી જેવડા ગુલાબજાંબુ બનાવવા હોય તેવડા લૂઆ લઈ, વચ્ચે મીશ્રીનો ટુક મૂકી ગોળ જાંબુ જેવા ગોળા વાળી દેવા. ઘીમાં ધીમા તાપે તળીને ચાસણીમાં પધરાવવા. તળતા પહેલાં ખાંડની એકતારી ચાસણી કરી, કેસર એલચી પધરાવી તૈયાર રાખવી. બધા જાંબુ તળાઈ જાય અને ચાસણી પી લે, ઠંડા થાય પછી આંગળી ઉપર રૂહે ગુલાબનું અત્તર બે ટીપાં લઈ તેમાં પધરાવવું. કટોરામાં સાજી, ગુલાબની પાંદડીથી સજાવી શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

ગો.વા. ચંદ્રકાન્ત મણીયાર, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૬૧) લીલા નારિયેળનો કોપરાપાક

સામગ્રી : ૧ વાટકી ખમણેલું લીલું કોપરું, $\frac{૧}{૨}$ વાટકી ખાંડ, $\frac{૧}{૪}$ વાટકી દૂધ, ઘૂંટેલું કેસર, એલચી પાવડર પ્રમાણસર.

રીત : કોપરાનું ખમણ, ખાંડ અને દૂધ ભેગાં કરી, ગેસ ઉપર તાવડીમાં મૂકી, હલાવવું. ઘટ્ટ થાય એટલે ઘૂંટેલું કેસર, એલચી પાવડર કરી, બરોબર હલાવી નીચે ઉતારવું. થોડીવાર હલાવી, ઠંડુ થાય એટલે થાળીમાં ઘી લગાવી ઠારી દેવું. ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૬૨) જાંબુની બરફી

સામગ્રી : ૨૫૦ ગ્રામ કાળાં જાંબુ, ૧૦૦ગ્રામ માવો, ૧૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૧ ચમચી ઘી.

રીત : જાંબુને ધોઈ હલકા હાથે છીણી લેવાં. જાંબુના આ માવાને ગેસ ઉપર નોનસ્ટીક તાવડીમાં મૂકી હલાવવો. પાણી બળી જાય એટલે તેમાં માવો છીણીને કરવો. બરોબર મીક્સ થાય પછી તેમાં ખાંડ કરવી. એક ચમચો ઘી કરવું. ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી હલાવતા રહેવું. નીચે ઉતારી, ઠંડુ થયે, થાળીમાં ઘી લગાડી ઠારી દેવું. ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૬૩) ગોલ્ડન હલવો

સામગ્રી : ૧ વાટકી આરાલોટ, ૧ વાટકી ખાંડ, ૩ વાટકી જળ, ૨ ચમચી ઘી, કેસર, એલચી દાણા, બદામ પીસ્તાની કાતરી.

રીત : આરાલોટ, ખાંડ અને જળ બરાબર મીક્સ કરી નોનસ્ટીક તાવડીમાં ગેસ ઉપર ગરમ કરવા મૂકવું. હલાવવું. ટ્રાન્સપરન્ટ થાય એટલે થોડા એલચીદાણા અને ઘૂંટેલું કેસર પધરાવવું. ઘટ્ટ થાય પછી ૨ ચમચી ઘી પધરાવવું. થાળીમાં ઠારી ઉપર બદામ – પીસ્તાની કતરણ ભભરાવવી. બીજા દિવસે ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

બંસીલાલ હરીવલ્લભદાસ મહેતા, મેઘરજના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૬૪) કેશ્યુ કોકોનટ ડિલાઈટ

સામગ્રી : લીલું કોપરું છાલ કાઢી પીસેલું ૧ વાટકી, કાજુ ટુકડા ૨ ચમચા, મલાઈ ૧/૪ વાટકી, દૂધ ૧/૨ વાટકી, મીલ્ક પાવડર ૨ ચમચા, ખાંડ ૧/૪ વાટકી, ઘૂંટેલું કેસર, એલચી પાવડર પ્રમાણસર, બદામ પીસ્તાની કતરણ ૨ ચમચી, સૂકી દ્રાક્ષ ૧૦-૧૨ નંગ.

રીત : ગેસ ઉપર તાવડીમાં લીલું પીસેલું ટોપરું કરી હલાવવું. પાણીનો ભાગ છૂટે ત્યાં સુધી શેકવું. ત્યારબાદ કાજુના ટુકડા કરી હલાવવું. ગેસ બંધ કરી તેમાં મલાઈ, દૂધ, મીલ્ક પાવડર, ખાંડ કરી હલાવી, ગેસ ચાલુ કરવો. મીશ્રણ જાડું થાય અને ઘી છૂટું પડે ત્યાં સુધી હલાવવું. પછી ઘૂંટેલું કેસર અને ૧૦-૧૨ નંગ સૂકી દ્રાક્ષ કરી હલાવવું. બરોબર ઘટ્ટ થાય એટલે નીચે ઉતારી એલચી પાવડર, બદામ પીસ્તાની કતરણ કરવાં. ત્યાર પછી ચાટ પુરીના ગોલ્ડમાં ભરી, અનમોલ્ડ કરી, ઉપર પલાળેલા કેસરનું ટપકું કરી, ઉપર કાજુ મૂકી સુશોભન કરવું અને તાસકમાં સાજી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૬૫) ખજૂરના પાંતરાં

સામગ્રી : બી વગરનું કાળું ખજૂર ૧૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦ ગ્રામ, બદામ પીસ્તા કાજુ કુલ ૫૦ ગ્રામ ભેગાં કરી તેનો ભૂકો કરવો.

રીત : ગેસ ઉપર કઢાઈમાં ઘી મૂકી, ગરમ થયેથી ખજૂર અને ખાંડ પધરાવી બરોબર હલાવવું. બધું એકરસ થઈ માવો થાય ત્યાં સુધી ધીમે તાપે હલાવવું. માવો સરખો થઈ જાય પછી નીચે ઉતારી, ઠંડુ પડવા દેવું. ત્યાર બાદ તેના બે સરખા લૂઆ કરવા. આડણી ઉપર પ્લાસ્ટીક મૂકી તેના ઉપર ઘી લગાડી, લૂઓ મૂકવો અને ઉપર બીજું પ્લાસ્ટીક ઢાંકી લૂઆને રોટલી જેવો વણવો. બંને રોટલા વણાઈ જાય ત્યાર બાદ એક રોટલા ઉપર સૂકામેવાનો ભૂકો પાથરી, તેના ઉપર બીજો રોટલો મૂકી, સ્હેજ વણી લેવું. ત્યારબાદ પ્લાસ્ટીક કાઢી નાખી પાંતરાની જેમ વીંટો વાળવો. વીંટાના નાના ગોળ ટુક કરી, થાળીમાં ગોઠવવા. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

વસંતલાલ કેશવલાલ ચૌહાણ, અમદાવાદના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૬૬) રસગુલ્લાં

સામગ્રી : ગાયનું દૂધ ૧ લીટર, ભેંસનું દૂધ ૧ લીટર, ખાંડ ૨ વાટકી, પાણી ૩ થી ૪ વાટકી, ગુલાબજળ ૬-૭ ટીપાં, લીંબુનો રસ જરૂર મુજબ.

રીત : બંને દૂધ ભેગાં કરી ગરમ કરવાં. ઉભરો આવે એટલે તેમાં લીંબુનો રસ ૧ ચમચો નાખી હલાવવું. દૂધ ફાટી જશે. ન ફાટે તો વધારે રસ કરવો. દૂધ ફાટી જાય પછી પાતળા કપડાથી ગાળી લેવું. કપડાને ઠંડા પાણીમાં બોળી દેવું અને પછી બહાર કાઢી બધું પાણી નીતારી દેવું. ત્યારપછી પનીર પર વજન મૂકી ૧ કલાક સુધી પાણી નીતરવા દેવું. પછી પનીરને થાળીમાં લઈ તેમાં ૧ ચમચી દળેલી ખાંડ કરી, બરોબર મસળી મીક્સ કરવું. નાના ગોળા વાળી લેવા.

એક તપેલીમાં ખાંડ અને પાણી ભેગાં કરી ઉકળવા મૂકવું. ખાંડ ઓગળી જાય પછી પનીરના ગોળાને પાણીમાં કરી ઢાંકણ ઢાંકી દેવું. ૧૫ મિનિટ ઉકળવા દેવું. વચ્ચે ઢાંકણ ખોલવું નહિ. ત્યારબાદ ગેસ બંધ કરી, ઢાંકણ ખોલી તેમાં બરફના ત્રણ ચાર ટુકડા કરવા જેથી રસગુલ્લા જે ફૂલાણા છે, તે બેસી જશે. પછી તેને ઠંડા થવા દો. ઠંડા થયા પછી તેમાં ગુલાબજળ કરી, કટોરામાં સાજી, શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૬૭) દૂધીની ખીર

સામગ્રી : દૂધી ૨૫૦ ગ્રામ, દૂધ ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૨૦૦ ગ્રામ, મોળો માવો ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨ ચમચા, એલચી પાવડર, બદામ પીસ્તાની કતરણ, દ્રાક્ષ પ્રમાણસર.

રીત : દૂધીને ધોઈ, છીણી લેવી. ગેસ પર કઢાઈમાં બે ચમચા ઘી મૂકી, ગરમ ઘીમાં દૂધીનું છીણ સાંતળી લેવું. બરાબર સાંતળાઈ જાય એટલે તેમાં દૂધ કરવું. હલાવતા રહેવું. થોડું ઘટ્ટ થાય એટલે તેમાં ખાંડ અને મોળો માવો ખમણીને કરવો. ઉકાળવું. ઘટ્ટ થાય એટલે નીચે ઉતારી

રેખાબેન (વાલકેશ્વર) મુંબઈના જયશ્રીકૃણ

તેમાં એલચી પાવડર, બદામ પીસ્તાની કતરણ અને કિસમિસ - લાલ દ્રાક્ષ કરવાં. હલાવીને ઠંડુ થવા દેવું. ત્યારબાદ શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૬૮) ક્વીક મીઠાઈ

સામગ્રી : $\frac{૧}{૨}$ વાટકી મીલ્ક પાવડર, $\frac{૧}{૪}$ વાટકી દળેલી ખાંડ, $\frac{૧}{૪}$ વાટકી મલાઈ, $\frac{૧}{૪}$ વાટકી પનીર, એલચી પાવડર, બદામ પીસ્તાની કાતરી પ્રમાણસર.

રીત : નોનસ્ટીક તાવડીમાં મીલ્ક પાવડર, મલાઈ અને ખાંડ ભેગાં કરી ગરમ કરવું. ખાંડ ઓગળી જાય એટલે પનીર કરવું. બે-ત્રણ મિનિટ ગેસ પર રાખી બરોબર હલાવવું. બધું બરોબર મીકસ થઈ જાય એટલે તેમાં એલચી પાવડર કરી, હલાવી ઉતારી લેવું. કટોરામાં સાજવું. ઉપર બદામ પીસ્તાની કાતરીથી સજાવી, ઠંડુ થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૬૯) સૂકાં અંજીરની બરફી

સામગ્રી : દૂધ ૫૦૦ ગ્રામ, ૧૦ નંગ સૂકા અંજીર, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૧ ચમચી, એલચી પાવડર, બદામની કાતરી પ્રમાણસર.

રીત : દૂધને ગરમ કરી તેમાં અંજીરના નાના ટુક કરી પધરાવવા. બરાબર પલળી જાય પછી મીક્સરમાં બધું ક્રશ કરી લેવું. એનો માવો કાઢવો. માવો થઈ જવા આવે એટલે ખાંડ પધરાવી હલાવવું. ૧ ચમચી ઘી પધરાવવું. માવો ઘટ્ટ થાય એટલે નીચે ઉતારી એલચી પાવડર કરી, બરોબર હલાવી ઠંડુ થવા દેવું. ત્યારબાદ ઘીવાળી થાળીમાં ઠારીને ઉપર બદામની કાતરીનું સુશોભન કરવું. ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૭૦) આઈસ્ક્રીમ (ઉષ્ણકાલની સામગ્રી)

સામગ્રી : દૂધ ૧ લીટર, ૨ ચમચા આરાલોટ અથવા શીંગોડાનો લોટ, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, અડધી વાટકી મલાઈ, બદામપીસ્તાની કતરણ.

રીત : દૂધને ઉકાળવા મૂકવું. એક ઉભરો આવે પછી ૪ ચમચા ઠંડા દૂધમાં આરાલોટ અથવા શીંગોડાના લોટને ઓગાળી, ઉકળતા દૂધમાં રેડી દેવું. દૂધ ઉકળીને બાસુંદી જેવું થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવું. ઠંડુ કરી ડીપ ફ્રીજમાં ૩ થી ૪ કલાક રાખવું. પછી બહાર કાઢી તેમાં બોસ ફેરવી લેવું. હલકું થાય પછી તેમાં મલાઈ ઉમેરી ફરીથી બોસ ફેરવી બધું મીકસ કરવું. ત્યાર બાદ એરટાઈટ ડબામાં ભરી ડીપ ફ્રીજમાં ફરીથી ઠંડુ થવા મૂકવું.

સરલાબેન પરસોત્તમદાસ (માટુંગા), મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

ફ્રીજમાં મૂકતાં પહેલાં આ મિશ્રણમાં ઉપર બદામ પીસ્તાનું કતરણ પાથરવું. જો કાજુ દ્રાક્ષનો આઈસ્ક્રીમ બનાવવો હોય તો પાણીમાં પલાળેલી દ્રાક્ષ અને કાજુના ટુકડા કરવા. કેરીના રસનો કે કેરીના ટુકનો આઈસ્ક્રીમ બનાવવો હોય તો તેમાં એક કટોરી આમરસ અથવા કેરીના ટુક બોસ ફેરવતી વખતે પધરાવવા. આમ વિવિધ પ્રકારના આઈસ્ક્રીમ સિધ્ધ કરી શકાય. ફ્રીજમાં ૪-૫ કલાકમાં આઈસ્ક્રીમ તૈયાર થશે. ત્યારબાદ બહાર કાઢી શ્રીપ્રભુને આરોગાવવો. આ સામગ્રી ઉષ્ણકાલ માટે છે.

(૭૧) સફરજનની બરફી

સામગ્રી : સફરજન ૧૦૦ ગ્રામ, દૂધ ૧ વાટકી, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૧ ચમચી (સફરજન મીઠાં લેવાં, ખાટાં ન લેવાં) બદામ પીસ્તાની કાતરી.

રીત : સફરજનને ધોઈ, કોરાં કરી, છાલ ઉતારી, વચ્ચેથી બે ટુક કરી, અંદરના બીજ કાઢી લેવા. છીણી લેવા. છીણમાં દૂધ પધરવી ઉકળવા મૂકવું. હલાવતા રહેવું. ઘટ્ટ થવા આવે એટલે ખાંડ પધરાવી દેવી. ઘી પધરાવી બરોબર હલાવવું. એકરસ થાય અને ઘટ્ટ થાય એટલે નીચે ઉતારી ઠરવા દેવું. થાળીમાં ઘી લગાવી ઠંડુ થયા પછી ઠારી દેવું. ઉપર બદામ-પીસ્તાની કાતરીનું સુશોભન કરવું. બીજા દિવસે ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૭૨) ટેટીનો માવો

સામગ્રી : ટેટી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦ ગ્રામ, એલચી ૪ નંગ, ચારોળી ૧૨ નંગ, ખસખસ ૧ ચમચી, ઘી ૧ ચમચી.

રીત : ટેટીને ધોઈ, છાલ ઉતારી, બે ટુક કરી વચ્ચેથી બીજ કાઢી

એક વૈષ્ણવ, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

લેવા. ત્યારબાદ છીણી લેવી. પછી એ છીણમાં ખાંડ પધરાવવી. ગેસ પર મૂકવું. ખૂબ હલાવી માવા જેવી સિધ્ધ કરવી. એલચી, ચારોળી, ખસખસ ઝીણાં વાટી લેવાં. ૧ ચમચી ઘી મૂકી સાંતળવા. ઠંડા થાય પછી ટેટીના માવામાં પધરાવવાં. બધું હલાવી એકરસ કરી, રોટી કે પુરી સાથે શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૭૩) બદામપાક (શીતકાલ)

સામગ્રી : બદામ ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, દૂધનો માવો ૨૦૦ ગ્રામ, ૧ જાયફળ, જરાક જાવંત્રી, એલચી પાવડર, કેસર પ્રમાણસર.

રીત : બદામને ધોઈ છોડાં કાઢી સૂકવવી. મીકસરમાં પીસી કરકરો ભૂકો કરવો. ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડની ઠોર જેવી ગોળી પડતી ચાસણી કરી તેમાં બદામનો ભૂકો અને ચાળીને છૂટો કરેલો માવો પધારાવવા. વાટેલાં જાયફળ, જાવંત્રી, એલચી પધરાવવા. કેસર ઘૂંટીને ચાસણીમાં કરી દેવું. બરોબર હલાવી, ઠંડુ થાય પછી થાળીમાં ઘી લગાડી ઠારી દેવું. બીજા દિવસે ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૭૪) આદુપાક (શીતકાલ) (ગોળનો)

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ આદુ, ૩૦૦ ગ્રામ ગોળ, ખસખસ, એલચી પ્રમાણસર, ઘી ૨ ચમચા

રીત : આદુ ધોઈ, છોલી, ટુક કરી મીકસરમાં ઝીણું વાટી લેવું. તાવડીમાં આ આદુનો પલ્પ લઈ તેમાં ૫૦૦ ગ્રામ ગોળ ઝીણો ભૂકો કરી પધરાવવો. ગેસ ઉપર મૂકી હલાવવું. થોડુ ઘટ્ટ થવા આવે એટલે નીચે ઉતારી લેવું. ૨ ચમચા ઘી અને ૧ ચમચો ખસખસ તથા એક ચમચી એલચી પાવડર પધરાવી હલાવવું. થોડીવારમાં ઠંડુ થયે ઠરવા જેવું ઘટ્ટ થઈ જશે. ત્યારબાદ થાળીમાં ઘી ચોપડી ઠારી દેવું. ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

ગો.વા. શ્રી મિતેશભાઈ છગનભાઈ પટેલ, અલવા કંપા (બાયડ)ના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૭૫) આદુપાક - ખાંડનો

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ આદુ, ૩૫૦ ગ્રામ ખાંડ, ૫૦ ગ્રામ માવો એલચી પાવડર, ઘી, બદામપીસ્તાની કાતરી પ્રમાણસર.

રીત : આદુનો પલ્પ બનાવી બે ચમચા ઘીમાં સાંતળવો. ત્યાર પછી ખાંડ અને માવો કરી હલાવવું. ઘટ્ટ થાય એટલે નીચે ઉતારી એલચી પાવડર કરી, હલાવવું. ઘટ્ટ થાય પછી ઠારીને ઉપર બદામ પીસ્તાની કાતરી પધરાવવી. બીજા દિવસે ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૭૬) સોભાગસૂંઠ (શીતકાલ)

સામગ્રી : ૫૦ ગ્રામ સૂંઠનો ઝીણો ભૂકો, બદામ ૫૦ ગ્રામ, પીસ્તા ૫૦ ગ્રામ, લવીંગ, તજ, સફેદ મરી, પીપરીમૂળ બધું ૫-૫ ગ્રામ, એલચી ૧૦ ગ્રામ, જાયફળ-૧ નાનું, જાવંત્રી ૧ ગ્રામ, કેસર, ૧ ગ્રામ, દૂધનો માવો ૧૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૪૦૦ ગ્રામ, ઘી ૧૦૦ ગ્રામ.

રીત : સૂંઠના બારીક ભૂકાને ઘીમાં શેકવો. માવો અને બદામ પીસ્તાનો ભૂકો પણ ઘીમાં શેકી લેવો. ખાંડની બે તારી ચાસણી કરી, તેમાં કેસર પધરાવવું. ચાસણીમાં શેકેલા સૂંઠ, માવો અને બદામપીસ્તાનો ભૂકો પધરાવી દેવો. બરોબર હલાવવું. થોડું ઠંડુ થાય પછી તેમાં બધા તેજાના વાટીને બારીક ભૂકો કરીને પધરાવવા. બરોબર હલાવી ઠરવા દેવું. ઠારવા જેવું ઘટ્ટ થાય પછી થાળીમાં ઘી લગાડી ઠારી દેવું. બીજા દિવસે ઉપર વરખ લગાડવા. ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૭૭) પંજરી

સામગ્રી : સૂંઠ ૧૦૦ ગ્રામ, ધાણા ૫૦ ગ્રામ, વરિયાળી ૫૦ ગ્રામ, જીરું ૨૫ ગ્રામ, અજમો ૨૫ ગ્રામ, દળેલી ખાંડ ૩૦૦ ગ્રામ, ઘી જરૂર પૂરતું.

રીત : સૂંઠના ટુકડા કરી તાવડીમાં શેકી લેવા. ધાણા શેકવા. પછી તેમાં જીરું કરી શેકવું. વરિયાળી અને અજમો પણ તાવડીમાં જરા જરા

ગો.વા. શ્રી સોમચંદભાઈ ભજનલાલ ભાવસાર, અમદાવાદના જયશ્રીકૃષ્ણ

શેકી લેવા. બધું શેકાઈ પછી તેનો મીકસરમાં બારીક ભૂકો કરવો. ભૂકામાં દળેલી ખાંડ પધરાવી, લાડુડી વાળવા પૂરતું ઘી સ્હેજ ગરમ કરી પધરાવવું. નંગ વાળી લેવા. જન્માષ્ટમી, શ્રીમહાપ્રભુજીનો ઉત્સવ, શ્રીગુંસાંઈજીનો ઉત્સવ, ગુરુદેવનો જન્મદિવસ, પાટોત્સવ જેવા ઉત્સવોએ આ સામગ્રી ધરાય છે. કોરી પંજરી ધરાતી નથી.

(૭૮) માવાની મેવાટી

સામગ્રી : ગળ્યો માવો ૧૦૦ ગ્રામ, બદામ ૧૦ ગ્રામ, પીસ્તા ૧૦ ગ્રામ, ચારોળી ૧૦ ગ્રામ, કિસમિસ ૧૦ ગ્રામ, દળેલી ખાંડ ૧૦ ગ્રામ, એલચી, ઘી પ્રમાણસર.

રીત : બદામ, પીસ્તા, ચારોળીનો અધકચરો ભૂકો કરી જરાક ઘી માં શેકી લેવો. નીચે ઉતારી તેમાં કિસમિસ અને એલચી કરવા. ઠંડુ થયે ખાંડ કરવી. બધું મીક્સ કરી પૂરણ તૈયાર કરવું. ગળ્યા માવાની હથેળીમાં પૂરી થાપી, તેમાં પૂરણ ભરી, બીજી પૂરી માવાની મૂકવી. બંનેની કોર મેળવી કિનાર ગૂંથી લેવી. અથવા ઘૂઘરાની જેમ એક જ પુરી વાળીને કોર ગૂંથી લેવી. સાચવીને એક ડીશમાં પધરાવતા જવું. બધી તૈયાર થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૭૯) મગજતરી અને સૂકામેવાના લાડુ

સામગ્રી : ૧ વાટકી મગજતરીનાં બી, ૧ વાટકી સીંગદાણા, અડધી વાટકી ખજૂરના બારીક ટુકડા, અડધી વાટકી સૂકી દ્રાક્ષ સમારેલી, ૩ ચમચા ટોપરાનું ખમણ, ૨ ચમચા મીલ્ક પાવડર, ૧ ચમચી એલચી પાવડર, કાજુ, બદામ, પીસ્તાના ઝીણા ટુકડા એક વાટકી, જરૂર પ્રમાણે ઉકાળીને ઘટ્ટ કરેલું દૂધ, ૧ ચમચો ઘી, વરખ.

રીત : મગજતરીનાં બી ઘીમાં શેકી લેવા. સીંગદાણા પણ ઘીમાં શેકી લેવા. મગજતરીના બી, શીંગદાણા, ખજૂર અને દ્રાક્ષ મીક્ષરમાં અધકચરા વાટી લેવા. એક થાળીમાં કાઢી, તેમાં ટોપરાની છીણ, સૂકામેવાના ટુકડા,

---

ગો.વા. ભાનુમતીબેન સોમચંદભાઈ ભાવસાર, અમદાવાદના જયશ્રીકૃષ્ણ

એલચી, મીલ્ક પાવડર બધું કરવું. બધું મીક્સ કરી લાડુ વળે તેટલું ઉકાળેલું દૂધ કરવું. લાડુ વળે તેવું મિશ્રણ થાય એટલે નાના લાડુ કરી તેના ઉપર વરખ લગાડવા.

(૮૦) પંચશાહી જાંબુ

સામગ્રી : ૨ કાચા કેળાં, ૫૦ ગ્રામ બટાકા, ૧૦૦ ગ્રામ માવો, ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૨૫૦ ગ્રામ ઘી, ૧૦ કાજુનો ભૂકો, ૧ ચમચી એલચી પાવડર

રીત : કાચાં કેળાં અને બટાકાને બાફી, છોલી, છીણી લો. તેમાં માવો કરી ખૂબ મસળો. કાજુનો ભૂકો અને એલચી કરી, બરોબર મીક્સ કરી લંબગોળ ગોળીઓ બનાવી લો. ઘી ગરમ કરી તેમાં ધીમા તાપે કાળાશ પડતા તળીને કાઢી લો.

ખાંડની ગુલાબજાંબુ જેવી ચાસણી કરી, તેમાં બધાં જાંબુ પધરાવી દો. પલળીજાય એટલે બહાર કાઢી થાળીમાં સજાવી શ્રીપ્રભુને ધરાવો.

(૮૧) ગુલકંદ માવાના રોલ

સામગ્રી : ૧ વાટકી મોળો માવો, $\frac{૧}{૨}$ વાટકી દળેલી ખાંડ, ૪ ચમચા સૂકા મેવાનો ભૂકો, ૪ ચમચા નાયલોન ટોપરાનું છીણ, $\frac{૧}{૨}$ વાટકી મીલ્ક પાવડર, જરૂર પૂરતું ઉકાળીને ઘાટું કરેલું દૂધ, ૧ ચમચી ઘી, ખસખસ.

સ્ટફીંગ માટે : ૩ ચમચા ગુલકંદ, ડ્રાયફ્રુટનો અધકચરો ભૂકો ૩ ચમચા, ગુલાબની તાજી પાંદડી અધકચરી ક્રશ કરેલી – ૨ ચમચા, કાજુના નાના ટુકડા ૧ ચમચો.

રીત : સ્ટફીંગની બધી સામગ્રી મીક્સ કરી લો.

એક થાળીમાં માવો, સૂકામેવાનો ભૂકો, ટોપરાનું છીણ, દળેલી ખાંડ અને મીલ્ક પાવડર મીક્સ કરો. જરૂર પૂરતું ઉકાળેલું દૂધ કરી કણક જેવું તૈયાર કરો. ઘી વાળો હાથ કરી તેમાંથી પૂરી જેવું થાપી, વચ્ચે સ્ટફીંગની સામગ્રી ભરી તેનો નાનો રોલ બનાવી લો. આ રીતે બધા રોલ બનાવી,

---

નિર્મલાબેન ગજેન્દ્રભાઈ હિરાલાલ શાહ, ભરૂચના જયશ્રીકૃષ્ણ

તેને ખસખસમાં રગદોળી દો. થાળીમાં સજાવી શ્રીપ્રભુને ધરાવો. કેસરી કરવા હોય તો આઉટર લેયરમાં કેસર પધરાવવું.

(૮૨) માવાના ખિલૌના (જન્માષ્ટમી અને નંદમહોત્સવ)

સામગ્રી : મીઠો માવો – ૫૦૦ ગ્રામ, ખજૂર – ૫૦૦ ગ્રામ

રીત : ખજૂરના ઠળિયા કાઢી પીસી લેવી. તેની ગોળીઓ વાળવી. હથેળીમાં ઘી લગાડી ગોળીની થેપલી કરવી. તેમાં માવાની ગોળી મૂકી, ફરીથી ગોળા વાળી દેવા. બધા ગોળા તૈયાર થાય પછી વચ્ચેથી કાપી મૂકી તેના બે ટુક કરવા. દરેક ટુકને વાટકાનો આકાર આપવો.

વાટકા તૈયાર કરી બંને પીસને તબલાનો આકાર આપવો. વચ્ચે કાળી દ્રાક્ષનો ટુકડો મૂકી તબલાં બનાવી લેવા. તે જ રીતે પખાવજનો આકાર બનાવવો. આ ઉપરાંત તેમાંથી હાર્મોનિયમનો આકાર પણ બનાવી શકાય. સંગીતના સાધનો ઉપરાંત ઘૂઘરા, ચકરડી, ગેડી-દડો, બોલ-બેટ, દીવડા જેવા આકારનાં ખિલૌના બનાવી શકાય. ખજૂર વગર ફક્ત માવાના પણ બનાવી શકાય. માવામાં કેસર કરી કેસરી રંગના ખિલૌના પણ બનાવી શકાય.

(૮૩) મથુરાના પેંડા

સામગ્રી : દૂધ ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦ ગ્રામ, દળેલી ખાંડ ૫૦ ગ્રામ, બે લવિંગનો અને બે તજના ટુકડાનો બારીક ભૂકો.

રીત : દૂધ ઉકાળવું. ઘટ્ટ થવા આવે એટલે ખાંડ પધરાવી માવો સિધ્ધ કરવો. તજ – લવિંગનો બારીક ભૂકો પધરાવી હલાવી માવો તાવડીમાં પાથરી દેવો. ઠંડો થાય પછી તેના નંગ વાળી દળેલી ખાંડમાં રગદોળી, સૂકાવા દેવા. સૂકાઈ જાય પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૮૪) તલની ચીકી

સામગ્રી : તલ ૧૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧૫૦ ગ્રામ

રીત : તલને સાફ કરી ધીમા તાપે શેકવા. ગેસ ઉપર તાવડીમાં ખાંડ કરી હલાવવું. ઘી કે જળ ન લેવું. થોડીવાર હલાવવાથી ખાંડનો રસ થઈ જશે. બરોબર રસ થાય એટલે તેમાં સમાય એટલા તલ કરવા. હલાવીને પ્લાસ્ટીક ઉપર અને વેલણ ઉપર ઘી લગાડી વણી લેવું. શક્ય તેટલું પાતળું વણવું. ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

ગં.સ્વ. દિનાબેન ઈન્દ્રવદન કોદરલાલ ગાંધી પરિવાર, બાયડના જયશ્રીકૃષ્ણ

સીંગદાણાની ચીકી અને કાજુની ચીકી પણ આ રીતે જ કરી શકાય. કાજુના નાના ટુક કરવા. શેકવા નહિ. સીંગદાણાને શેકી છોડા કાઢી લેવા. અધકચરા ખાંડી ચીકી સિધ્ધ કરવી.

(૮૫) બદામની ખીર

સામગ્રી : દૂધ ૫૦૦ ગ્રામ, બદામ ૨૫ ગ્રામ, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, આરાલોટ ૫ ગ્રામ, એલચી પાવડર.

રીત : બદામને ગરમ જળમાં પલાળી, છોડા ઉતારી, સૂકવી, ખાંડીને રવા જેવો ભૂકો કરવો. ત્યાર બાદ દૂધ ગરમ કરવા મૂકવું. ઉકળે એટલે તેમાં બદામનો રવો, દૂધમાં પલાળેલો આરાલોટ અને ખાંડ કરી દેવા. બધું એકરસ થાય એટલે ઉતારી એલચી પાવડર કરવો. ઠંડી થયે શ્રી પ્રભુને ધરાવવી.

(૮૬) પીસ્તાની ખીર

સામગ્રી : દૂધ ૫૦૦ ગ્રામ, પીસ્તા ૨૫ ગ્રામ, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, આરાલોટ ૫ ગ્રામ, એલચી પાવડર.

રીત : દૂધને ગરમ કરવા મૂકવું. ઉકળવા લાગે એટલે તેમાં પીસ્તાનો કરકરો ભૂકો, ઠંડા દૂધમાં ઓગાળેલ આરાલોટ અને ખાંડ કરી હલાવવું. બધું બરાબર એકરસ થાય ત્યાં સુધી ઉકાળવું. હલાવતા રહેવું પછી નીચે ઉતારી. કટોરામાં સાજી એલચી પાવડર કરવો. ઠંડી થયે શ્રી પ્રભુને ધરાવવી.

(૮૭) ખારેકની ખીર

સામગ્રી : દૂધ ૫૦૦ ગ્રામ, ખારેક ૨૫ ગ્રામ, સીંગોડાનો લોટ પાંચ ગ્રામ, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, એલચી પાવડર.

ગો.વા. માલતીબેન મનુભાઈ સાગલાણી, જેતપુરના જયશ્રીકૃષ્ણ

રીત : ખારેકના ઠળિયા કાઢી, ખાંડીને રવા જેવો ભૂકો કરવો. દૂધ ગરમ કરવા મૂકવું. ઉભરો આવે પછી એ રવો પધરાવી દેવો. સીંગોડાના લોટને ઘીમાં સાંતળી પધરાવવો. ખાંડ કરવી. બધું થોડીવાર ઉકળે અને એકરસ થાય પછી નીચે ઉતારી, કટોરામાં સાજી, એલચી પાવડર કરવો. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૮૮) બાસુંદી (રબડી)

સામગ્રી : દૂધ ૧ લીટર, ખાંડ ૨૦૦ ગ્રામ, એલચી, કેસર, બદામ પીસ્તાનું કતરણ જરૂર મુજબ

રીત : દૂધને તાવડીમાં ગરમ કરવા મૂકવું. ઉભરો આવે એટલે ગેસ ધીમો કરી દેવો. ઉપર મલાઈ આવતી જાય તે તાવડીની ચારે બાજુ ચોંટાડતા જવી. ધીમા તાપે ઉકળતાં દૂધ ઘટ્ટ થવા આવે એટલે બધી મલાઈ દૂધમાં મેળવી દેવી. ખાંડ કરી હલાવતા રહેવું. બધું એકરસ થઈ જાય એટલે જરાક ઘૂંટેલું કેસર કરી હલાવી, ઉતારી લેવું. સફેદ કરવી હોય તો કેસર ન કરવું. નીચે ઉતારી કટોરામાં સાજી, એલચી પાવડર તથા બદામ-પીસ્તાની કતરણ પધરાવી, ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

વિભાગ-૨

દૂધઘર- ફલાહાર નમકીન સામગ્રી (ફરસાણ)

(૧) સાબુદાણાની પૂરી

સામગ્રી : ૧ વાટકી રાજગરાનો લોટ, ૨ ચમચા સાબુદાણાનો લોટ, ૨ ચમચા શિંગોડાનો લોટ, ૧ ચમચો દહીં, તલ, વાટેલાં આદુ મરચાં, મીઠું, મરી, જીરું પ્રમાણસર, મોણ માટે અને તળવા માટે તેલ.

રીત : ત્રણે લોટ ભેગા કરી, તેમાં દહીં, બધો મસાલો અને મોણ કરી, કઠણ લોટ બાંધવો. પાણી અથવા દૂધ લઈ શકાય. બરોબર મસળી નાની પૂરી વણવી. ધીમા તાપે ગુલાબી થાય ત્યાં સુધી તળવી. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૨) પીસ્તા મસાલા પૂરી

સામગ્રી : ૨ મીડીયમ સાઈઝના બટાકા, ૧½ વાટકી પીસ્તાનો કરકરો ભૂકો, ૨ ચમચા લીંબુનો રસ, ૨ ચમચા ખાંડ, ૧ ચમચી વાટેલાં આદુ-મરચાં, ૧ વાટકી ધોઈને સમારેલી કોથમીર, ૧½ ચમચી મીઠું (અથવા જોઈતા પ્રમાણમાં લેવું) તળવા માટે ઘી અથવા તેલ, ૪ ચમચા આરા લોટ, જરૂર પડે તો વણવા માટે આરાલોટ વાપરવો.

રીત : બટાકા બાફીને બરોબર છૂંદો કરવો. એમાં મીઠું, લીંબુ, ખાંડ, આદુ, મરચાં, કોથમીર ભેળવવાં. ૨ ચમચા આરાલોટ ભેળવવો. પીસ્તાનો કરકરો ભૂકો પણ ભેળવી દેવો.

બધું મીક્સ થઈ જાય પછી જળવાળા હાથ કરી એકસરખા લૂઆ પાડી લેવા. તેલ અથવા ઘી તળવા માટે ગરમ કરવું. ગરમ થઈ જાય પછી તાપ ધીમો કરવો. જળવાળા હાથેથી પૂરી થાપી તેલમાં કે ઘીમાં તળવી. બંને બાજુ ફેરવીને તળવી. તાપ બરાબર નહિ હોય તો પૂરી છૂટી થઈ જશે માટે મધ્યમ તાપ રાખવો. પૂરી થાપવા જરૂર પડે તો આરાલોટનું અટામણ લઈ શકાય.

આવી જ રીતે કાજુની, બદામની, સીંગની પૂરી પણ થઈ શકે છે. બટાકાની કવોલિટી ઉપર સામગ્રીનો આધાર રહે છે માટે બટાકા પેટીસના જ વાપરવા.

દૂધઘરમાં કરવી હોય તો ઘીમાં તળવી.

(૩) મોરિયાનાં દહીંવડાં

સામગ્રી : ૨૫૦ ગ્રામ મોરિયો, ૫૦ ગ્રામ શીંગદાણા, ૫૦ ગ્રામ કોપરાનું ખમણ, તલ, ખસખસ, લીલાં મરચાં, લાલ દ્રાક્ષ, મીઠું, ખાંડ, લીંબુનો રસ, કોથમીર પ્રમાણસર. ૨૫૦ ગ્રામ દહીં, વઘાર માટે જીરું, મીઠાં લીમડાનાં પાન, ઘી, ચટણી માટે ગોળ ખજૂર અને આંબલી અથવા લીંબુનો રસ, તળવા માટે તેલ અથવા ઘી.

રીત : મોરિયાને સાફ કરી, પલાળી, બાફી લેવો. ઠંડો થાય પછી તેમાં મીઠું અને વાટેલાં લીલાં મરચાં કરવાં. બધું મસળીને બરોબર એકરસ કરી કણેક જેવું બનાવવું.

શીંગદાણા શેકી, છોડાં કાઢી તેનો ભૂકો કરવો. તેમાં કોપરાનું ખમણ, તલ, ખસખસ, લીલાં મરચાંના ટુકડા, દ્રાક્ષ, મીઠું, ખાંડ, લીંબુનો રસ, ઝીણી સમારેલી કોથમીર બધું પ્રમાણસર કરી, હલાવી મસાલો તૈયાર કરવો.

પ્રિયલતા ર. દેસાઈ પરિવાર, દાહોદના જયશ્રીકૃષ્ણ

દહીંને વલોવી, તેમાં લૂણ-ખાંડ પ્રમાણસર કરી, ૧ ચમચી ઘીમાં જીરું અને મીઠા લીમડાનાં પાન કરી વઘાર કરવો.

મોરિયાની કણકમાંથી મોટા લૂઓ લઈ, હથેળીમાં ગોળ વાડકી આકારનો કરી, તેમાં તૈયાર કરેલો મસાલો ભરવો. ગોળ વડાં બનાવવાં. નરમ હોય તો મોરીયાના લોટમાં જરાક રગદોળી તેલમાં તળી લેવા. એક થાળીમાં બધાં પધરાવી તેના ઉપર દહીં, ગોળ-ખજૂર-આંબલીની ચટણી અને ઉપર જરાક લાલ મરચાંની ભૂકી ભભરાવવી. વડાં તૈયાર થઈ ગયા પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવવાં.

(૪) બટાકાનાં દહીંવડાં

સામગ્રી : ૨૫૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૫૦ ગ્રામ દહીં, લૂણ, વાટેલાં આદુમરચાં, લીંબુ, ખાંડ, કોથમીર પ્રમાણસર

રીત : બટાકાને બાફી, છાલ ઉતારી, માવો તૈયાર કરવો, માવામાં લૂણ, ખાંડ, લીંબુ, વાટેલાં આદુમરચાં, સમારેલી કોથમીર પ્રમાણસર કરી, બધું બરોબર મીક્સ કરી પેટીસ જેવા ચપટા ગોળા તૈયાર કરવા. તવી ઉપર તેલ મૂકી બરોબર શેકી લેવા. ઠંડા થાય પછી થાળીમાં સજાવી, તેના ઉપર દહીં વલોવીને પાથરવું. ઉપર લાલ મરચાંની ભૂકી ભભરાવવી. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૫) ફરાળી ખાંડવી

સામગ્રી : શિંગોડાનો લોટ ૧ વાટકી, છાશ ૨ $\frac{૧}{૨}$ વાટકી, મીઠું ૧ ચમચી, વાટેલાં આદુ મરચાં, ૨ મરચાના ટુકડા, ૧ ચમચી તલ, થોડી ઝીણી સમારેલી કોથમીર, ૧ ચમચી કોપરાનું ખમણ, ૨ ચમચા તેલ વઘાર માટે જીરું ૧ ચમચી, લાલ મરચાંની ભૂકી ૧ ચમચી.

રીત : શિંગોડાના લોટમાં છાશ કરી ખીરું બનાવવું. તેમાં પ્રમાણસર મીઠું અને વાટેલાં આદુમરચાં કરી, ગેસ પર મૂકી સતત હલાવવું. બરોબર ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી હલાવતા રહેવું. પછી થાળીમાં તેલ લગાડી, ગરમ

રશ્મિકા પ્રવિણભાઈ પરીખ (કાંદીવલી), મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

ગરમ ખીરું પાથરી દેવું. પાતળું પાથરવું. ઠંડું થાય અને ઠરી જાય પછી કાપા કરીને વીંટા વાળવા. થાળીમાં વીંટાના ટુક કરીને ગોઠવી દેવા. તેલ અને જીરાનો વઘાર કરવો. વઘારમાં તલ અને લીલા મરચાંના ટુક કરવા. ખાંડવીના વીંટા ઉપર વઘાર છીરકી દેવો. ઉપર કોથમીર, કોપરાનું ખમણ અને લાલ મરચાંની ભૂકી ભભરાવવી. શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૬) ફરાળી રગડાપેટીસ

સામગ્રી : ૪ નંગ મોટા બટાકા, ૪ ચમચા શીંગદાણાનો ભૂકો, ૧$\frac{૧}{૨}$ વાટકી સાબુદાણા, વાટેલાં આદુમરચાં, મીઠું, ખાંડ, લીંબુનો રસ, જીરું, તેલ પ્રમાણસર, રાજગરાનો લોટ બે ચમચા, ચટણી માટે – ખજૂર, ગોળ, લીંબુનો રસ, મીઠું, મોળું દહીં, ખાંડ.

રીત : સાબુદાણાને ૪ કલાક પલાળી રાખવા. બટાકાને બાફીને તેનો માવો કરવો. માવામાં પ્રમાણસર મીઠું કરી, તેની નાની પેટીસ બનાવી, તેલ મૂકીને તવા ઉપર શેકી લેવી.

એક કડાઈમાં ૪ ચમચા તેલ મૂકીને, જીરાનો વઘાર કરવો. જળ સાથે પલાળેલા સાબુદાણા પધરાવી દેવા. ૪ મિનિટ ધીમે તાપે હલાવતા રહેવું. ત્યારબાદ શીંગનો ભૂકો, વાટેલાં આદુમરચાં, મીઠું, ખાંડ, લીંબુનો રસ પ્રમાણસર કરવાં. જરૂર લાગે તેટલું જળ પધરાવી ઉકાળવું. જો રગડો ઘટ્ટ કરવો હોય તો તેમાં ૧ – ૨ ચમચા રાજગરાનો લોટ પધરાવવો અને બરોબર મીક્સ કરવો.

ખજૂરને બાફી, મીક્ષરમાં ક્રશ કરી, ચાળણીથી ગાળી લેવું. તેમાં પ્રમાણસર ગોળ અથવા સાકર, લીંબુનો રસ અને મીઠું પધરાવી ખજૂરની ચટણી તૈયાર કરવી.

મોળા દહીમાં મીઠું, જીરું અને ખાંડ પ્રમાણસર કરી બધું મીક્સ કરવું.

એક તાસકમાં બટાકાની પેટીસ ઉપર ફરાળી રગડો, ઉપર ખજૂરની ચટણી અને મીઠું દહીં પધરાવવા. તેની ઉપર બટાકાની ફરાળી સેવ તળીને પણ પધરાવી શકાય. ત્યારબાદ નારિયેળનું ખમણ પધરાવી, શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૭) શીંગોડાના લોટનાં તીખાં ઢોકળાં

સામગ્રી : શિંગોડાનો લોટ ૧૫૦ ગ્રામ, ૫૦ ગ્રામ ખાટું દહીં, લીલા ધાણાં, વાટેલાં આદુ-મરચાં, સિંધવ, તેલ, જીરું, કોપરાનું ખમણ પ્રમાણસર

રીત : શિંગોડાના લોટમાં દહીં, આદુમરચાં, સિંધવ કરીને, જળ પધરાવી ખીરું તૈયાર કરવું. બેશનની જેમ ગેસ ઉપર મૂકીને હલાવવું. ઘટ્ટ થાય એટલે થાળીમાં તેલ ચોપડી ઠારી દેવું. ઉપર તેલ-જીરાનો વઘાર કરવો. કોપરું-કોથમીર પધરાવવું. ઠંડા થયે ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૮) બટાકાની છીણના પકોડા

સામગ્રી : ૨૦૦ ગ્રામ બટાકા, શિંગોડાનો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, મોરિયાનો લોટ ૫૦ ગ્રામ, વાટેલાં આદુ મરચાં, લીંબુ, સિંધવ, ખાંડ, કોથમીર, તળવા માટે તેલ

રીત : બટાકાને ધોઈ, છોલી, છીણી લેવા. બંને લોટ ભેગા કરી, તેમાં બટાકાનું છીણ અને બધો મસાલો ભેળવી ખીરું તૈયાર કરવું. ગેસ પર કઢાઈમાં તેલ મૂકી પકોડા તળી લેવા. બધા તળાઈ જાય એટલે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૯) ભાખરવડી

સામગ્રી : બટાકા ૨૦૦ ગ્રામ, રતાળુ ૧૦૦ ગ્રામ, રાજગરાનો લોટ ૧૫૦ ગ્રામ, તળવા માટે તેલ, સિંધવ, તજ-લવીંગનો ભૂકો, તલ, કોપરાનું ખમણ, ખાંડ, સિંગદાણાનો ભૂકો પ્રમાણસર, આરાલોટ ૨૫ ગ્રામ, આમચુર પાવડર ૧ ચમચી.

રીત : બટાકા અને રતાળુને ધોઈ, બાફી લેવા. જળ નિતારી કોરા પાડી છોલીને તેનો માવો (છૂંદો) કરવો. તેમાં ઉપર લખેલો બધો મસાલો પધરાવવો.

બાફેલા બટાકાથી રાજગરાનો લોટ બાંધવો. સારો મસળીને લૂઆ કરી, આરાલોટમાં રગદોળી રોટલી વણવી. રતાળા - બટાકાનો તૈયાર કરેલો મસાલો રોટલી પર ચોપડી દેવો. ૧ ચમચી આમચુરનો પાવડર પધરાવવો. ગોળ વીંટો વાળી પાંતરાની જેમ કટકા કરી તળી લેવા. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૧૦) કોપરાની પેટીસ

સામગ્રી : ૧ નારિયેળ, બટાકા ૨૫૦ ગ્રામ, આરાલોટ ૫૦ ગ્રામ, વાટેલાં આદુમરચાં, લીલા ધાણાં, ખાંડ, આમચુર પાવડર, સિંધવ, તલ, દાડમના દાણા, તળવા માટે તેલ, ચટણી માટે ખજૂર, ગોળ, લીંબુ

રીત : બટાકાને ધોઈ, બાફી, છોલી માવો કરવો. નારિયેળને છોલી કોપરું કાઢી ખમણી લેવું. કઢાઈમાં સહેજ તેલ મૂકી, તેમાં તલ પધરાવી કોપરાનું ખમણ સાંતળવું. ત્યાર પછી તેમાં ઉપર મુજબનો બધો મસાલો પ્રમાણસર પધરાવી દેવો. થોડો બટાકાનો માવો પધરાવવો. બરોબર હલાવી કોપરાનું પૂરણ તૈયાર કરવું. પૂરણના નાના ગોળા વાળવા. બટાકાના માવાની પૂરી આરા લોટ લઈ થાપી, અંદર કોપરાનો ગોળો મૂકી, પેટીસ તૈયાર કરવી. કઢાઈમાં તેલ મૂકી તળી લેવી. ખજૂર-ગોળની ગળી ચટણી બનાવવી. ચટણી સાથે પેટીસ શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૧૧) રાજગરાની પૂરી

સામગ્રી : રાજગરાનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, ૧ મોટો બટાકો, ૧ ચમચી જીરું, સિંધવ, ૧૫૦ ગ્રામ તેલ તળવા માટે (ઘીમાં પણ તળી શકાય)

રીત : બટાકાને ધોઈ, બાફી, માવો કરવો. રાજગરાના લોટમાં જીરું અને સિંધવ પ્રમાણસર પધરાવી, બટાકાના માવો કરી લોટ બાંધવો.

હંસાબેન જશવંતલાલ શાહ, અમદાવાદના જયશ્રીકૃષ્ણ

બરોબર મસળી પાતળી પૂરી વણવી. તળી લેવી. બધી તૈયાર થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૧૨) મોરિયાની કઢી

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ દહીં, ૨૫ ગ્રામ મોરિયાનો લોટ, વાટેલાં આદુ મરચાં, કોથમીર, મીઠો લીમડો, જીરું, ૨ લવિંગ, ઘી, સિંધવ, ખાંડ પ્રમાણસર

રીત : દહીંમાં મોરિયાનો લોટ ભેળવી, વલોવી, જળ પધરાવી છાશ જેવું બનાવી લેવું. ઘીમાં જીરું, લવિંગ, લીમડાનો વઘાર કરવો. સિંધવ, ખાંડ પધરાવી ઉકાળવું. બરોબર ઉકળે એટલે ઉતારી લેવું. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવો.

(૧૩) મોરિયાનો હાંડવો

સામગ્રી : મોરિયો ૨૫૦ ગ્રામ, દૂધી ૧૦૦ ગ્રામ, આદુ, મરચાં, દહીં, લીલા ધાણા, સિંધવ, ખાંડ, તેલ, સીંગદાણા, દ્રાક્ષ - બધું પ્રમાણસર.

રીત : મોરિયાને ધોઈ, તારવી ૧ કલાક પલાળી રાખવો. ત્યારબાદ મીક્સરમાં આદુ-મરચાં સાથે પધરાવી વાટી લેવો. બહાર કાઢી તેમાં દહીં, ખાંડ, સિંધવ, ૧ ચમચો તેલ, તુવેરની દાળ જેટલો સોડા, દૂધીની છીણ પધરાવી ૨ કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યારબાદ તેલનો વઘાર મૂકી તેમાં આખા સીંગદાણા, દ્રાક્ષ, તલ વગેરે કરી ખીરામાં વઘાર કરવો. હાંડવો સગડી ઉપર કરવો હોય તો ઉપર નીચે તાપ કરવો. પાનમાં કરવો હોય તો એકવાર ઉથલાવવો. બરાબર ચઢીને સીજી જાય એટલે ઉતારી લેવું. ઠંડો થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૧૪) સુરણનાં થેપલાં

સામગ્રી : સુરણ ૨૦૦ ગ્રામ, મોરિયાનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, આરા લોટ ૨૫ ગ્રામ, આદુ મરચાં, લીલા ધાણા, લીંબુ, સિંધવ, ખાંડ, તેલ

સરોજબેન જતીનભાઈ મોદી, મહેસાણાના જયશ્રીકૃષ્ણ

બધું પ્રમાણસર.

રીત : સુરણને સારી રીતે ધોઈ, છોલી, છીણી લેવું. મોરિયાના લોટમાં બધો મસાલો અને છીણ ભેળવી લોટ બાંધવો. લૂઆ કરી, આરા લોટમાં રગદોળી, થેપલા વણીને લોઢી ઉપર તેલ મૂકી શેકી લેવા. ઠંડા થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૧૫) બટાકાનો લીલો ચેવડો

સામગ્રી : બટાકા ૨૫૦ ગ્રામ, તેલ ૨૦૦ ગ્રામ, શીંગદાણા - ૧ ચમચો, લાલ દ્રાક્ષ, કાજુ, ખસખસ, કોપરાનુંખમણ, સિંધવ, લાલ મરચું, લીલા મરચાંના ટુક, તલ, લવીંગનો ભૂકો, દળેલી ખાંડ - બધું પ્રમાણસર

રીત : બટાકાને ધોઈ, છોલી, છીણી લેવા. છીણને કઢાઈમાં તેલ મૂકી તળી લેવી. છીણ કડક થાય ત્યાં સુધી તળવી. બધી છીણ તળાઈ જાય ત્યાર પછી કઢાઈમાં વઘાર માટે તેલ મૂકવું. તેમાં શીંગદાણા, કાજુ, દ્રાક્ષ, લીમડાનાં પાન, લીલા મરચાંના ટુક બધું પધરાવવું. ત્યારબાદ તેમાં સિંધવ, દળેલીખાંડ, લાલ મરચું, તલ, ખસખસ, કોપરું, લવિંગનો ભૂકો વગેરે બધું પ્રમાણસર પધરાવવું. તેમાં છીણ પધરાવી બરોબર હલાવવું. તૈયાર થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૧૬) સૂકા મેવાની ટોકરી (શાક)

સામગ્રી : સીંગદાણા ૧૦૦ ગ્રામ, કાજુ ૫૦ ગ્રામ, બદામ ૫૦ ગ્રામ, લાલદ્રાક્ષ ૫૦ ગ્રામ, ૫૦ ગ્રામ ખારેકના ટુક, લવીંગ-તજ, સિંધવ, ખાંડ, હળદર, મરચું, રાઈ, હિંગ બધું પ્રમાણસર.

રીત : બધો સૂકો મેવો રાત્રે પલાળી દેવો. સવારે અધકચરો બાફી લેવો. જળ કાઢી નાખવું. કઢાઈમાં તેલ મૂકી રાઈ, હિંગ, હળદર, મરચું, તજ-લવિંગ કરી વઘાર કરવો. તેમાં બાફેલો સૂકો મેવો પધરાવવો. પછી સિંધવ, મરચું, ખાંડ કરવાં. થોડો રસો રાખવો. નીચે ઉતારીને લીંબુ કરવું હોય તો પણ કરી શકાય. ઠંડુ થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

જયેન્દ્રભાઈ પી. શેઠ, મોડાસાના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૧૭) બટાકા - સાબુદાણાનાં વડાં

સામગ્રી : બટાકા ૨૦૦ ગ્રામ, સાબુદાણા ૨૦૦ ગ્રામ, ૫૦ ગ્રામ શીંગદાણાનો ભૂકો. આદુ, લીલાં મરચાં, લીલા ધાણા, સિંધવ, ખાંડ, લીંબુ, તેલ, પ્રમાણસર.

રીત : સાબુદાણાને ધોઈ પલાળી રાખવા. ૩-૪ કલાક પલળે અને નરમ થાય પછી બટાકા ધોઈ, બાફી, છોલી છુંદો કરવો. તેમાં ઉપર મુજબનો બધો મસાલો ભેળવવો. સીંગદાણાનો ભૂકો અને સાબુદાણા ભેળવવા. બરોબર મીક્સ કરી ગોળ ગોટા વાળી, કઢાઈમાં તેલ મૂકી તળી લેવા. કોઈપણ ચટણી સાથે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૧૮) કાચા કેળાની પૂરી

સામગ્રી : ૨ કાચાં કેળાં, પ્રમાણસર રાજગરાનો લોટ, આદુ-મરચાં વાટેલાં, ઝીણી સમારેલી કોથમીર, કાળા મરીનો ભૂકો, મીઠું, જીરું, લીંબુ બધું પ્રમાણસર.

રીત : કાચાં કેળાંને ધોઈ, વરાળથી બાફી લેવા. ઠંડા થયે છાલ ઉતારી કેળાંનો માવો કરવો. માવો એકદમ એકરસ થવો જોઈએ. તેમાં રાજગરાનો લોટ અને મીઠું, લીંબુનો રસ, જીરું, મરીનો ભૂકો, આદુમરચાં, કોથમીર વગેરે મસાલા પ્રમાણસર કરવા. લોટ પૂરી જેવો બાંધવો. લુવા કરી, અટામણ લઈ નાની નાની પૂરી વણી ઘી કે તેલમાં તળી લેવી. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૧૯) ફરાળી બટાકાવડા

સામગ્રી : ૫૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૧૫૦ ગ્રામ શિંગોડાનો લોટ, ૨૫૦ ગ્રામ તેલ, લીલા ધાણાં, કોપરાનું ખમણ, વાટેલાં આદુ-મરચાં, દ્રાક્ષ, દાડમના દાણા, કાજુના ટુકડા, સિંધવ, ખાંડ, લીંબુ પ્રમાણસર.

રીત : બટાકાને ધોઈ, બાફી લેવા. ઠંડા પડે છોલીને તેનો માવો (છૂંદો) કરવો. માવામાં ઉપર મુજબનો મસાલો કરી બરોબર હલાવી, ગોળા વાળી

પ.ભ. નાનીમા નાનાલાલ સોઢા (દાદર) મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

લેવા. ત્યારબાદ શિંગોડાના લોટમાં સહેજ સિંધવ કરી ખીરું બનાવવું. ગેસ ઉપર કઢાઈમાં તેલ મૂકી, ગરમ થાય એટલે બટાકાના ગોળા ખીરામાં બોળી તળી લેવા. ઠંડા થયે કોથમીરની લીલી ચટણી સાથે શ્રી પ્રભુને ધરાવવા.

(૨૦) ફરાળી પાંતરાં

સામગ્રી : ૨૫૦ ગ્રામ અળવીનાં પાન, ૨૦૦ ગ્રામ શિંગોડાનો લોટ, ૧૦૦ ગ્રામ મોરિયાનો લોટ, મીઠું, આદુ મરચાં વાટેલાં, તલ, કોપરાનું ખમણ, ગોળ – આમલીનું જાડું જળ.

રીત : અળવીનાં પાન ધોઈ, કોરાં કરી, ડીંટા અને નસો કાઢી લેવાં. શિંગોડાનો લોટ અને મોરિયાનો લોટ ભેગાં કરી, તેમાં પ્રમાણસર મીઠું, આદુ મરચાં, તલ, કોપરાનું ખમણ અને ગોળ આમલીનું જળ કરી ખીરું તૈયાર કરવું. આમલી ન વાપરવી હોય તો લીંબુનો રસ કરવો, ખીરું પાન ઉપર લગાવી, વીંટા બનાવી, બાફી લેવા. ઠંડા પડે ટુક કરી તળી લેવા અથવા વઘારી દેવા. સોહાતા થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૨૧) ફરાળી ઢોકળાં

સામગ્રી : ૧ કટોરી મોરિયો, ૧ કટોરી સાબુદાણા, દહીં, તેલ, મીઠું, વાટેલાં આદુ મરચાં પ્રમાણસર

રીત : મોરિયો અને સાબુદાણાને રાત્રે પલાળવા, સવારે મીક્સરમાં કરકરા વાટી, તેમાં દહીં, મીઠું, આદુ મરચાં કરી થોડીવાર આથો આવવા દેવો. પછી ઢોકળાંની જેમ થાળીમાં પાથરી, ઢોકળાં ઉતારવાં. સોહાતા થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૨૨) કોળાનાં ઢેબરા/પૂરી/પૂડલા

સામગ્રી : કોળું ૨૦૦ ગ્રામ, રાજગરાનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, મોરિયાનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, દહીં ૨ ચમચી, વાટેલાં આદુમરચાં, તલ, સિંધવ, પ્રમાણસર, તળવા માટે તેલ.

પ.ભ. ચંપાબેન શંકરલાલ ગણાત્રા (દાદર) મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

રીત : કોળાને ધોઈ, સાફ કરી, છોલી, છીણી લેવું. બંને લોટ ભેગા કરી તેમાં દહીં, વાટેલાં આદુમરચાં, તલ, સિંધવ પ્રમાણસર પધરાવી, કોળાનું છીણ મીક્સ કરી જળથી લોટ બાંધવો. પછી નાના લૂઆ કરી પૂરી જેવા વણી તળી લેવા અથવા ઢેબરા જેવા વણી તવી ઉપર તેલ મૂકી શેકી લેવા. પૂડલા ઉતારવા હોય તો લોટ જરા ઢીલો રાખી તવી ઉપર પૂડલાની જેમ ઉતારવા. તૈયાર થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૨૩) પોઈનાં પાંતરાં

સામગ્રી : પોઈનાં પાન ૧૦૦ ગ્રામ, શિંગોડાનો લોટ ૫૦ ગ્રામ, મોરિયાનો લોટ ૫૦ ગ્રામ, ખાટું દહીં ૧ ચમચો, વાટેલાં આદુ મરચાં, સિંધવ, ખાંડ પ્રમાણસર, લીલા ધાણા, તળવા માટે તેલ

રીત : પાન ધોઈને ચોખ્ખાં કરવા. ઉપરના બંને લોટ ભેગા કરી, તેમાં બધો મસાલો કરી ખીરું તૈયાર કરવું. પોઈના પાન ઉપર ખીરું ચોપડી વીંટા તૈયાર કરવા. બધા વીંટા ઢોકળિયામાં મૂકી બાફી લેવા. પછી ગેસ ઉપર કઢાઈમાં તેલ મૂકવું. તેલ ગરમ થાય એટલે વીંટાના ટુકડા કરી તળી લેવા. ઠંડા થયે શ્રીપ્રભુને કોથમીરની અથવા ખજૂરની ચટણી સાથે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૨૪) પોઈના પાનનાં પકોડા

સામગ્રી : પોઈનાં પાન ૧૦૦ગ્રામ, મોરિયાનો લોટ ૫૦ ગ્રામ, રાજગરાનો લોટ ૫૦ ગ્રામ, મરીનાં તાંદળા ૧ ચમચો, વાટેલું જીરું ૧ ચમચી, લવિંગનો ભૂકો અડધી ચમચી, સિંધવ, લીંબુનો રસ, ખાંડ, ખાટું દહીં પ્રમાણસર, તળવા માટે તેલ ૨૦૦ ગ્રામ.

રીત : પોઈનાં પાન ધોઈ, સાફ કરી સમારી લેવાં. ત્યાર બાદ બંને લોટ ભેગા કરી તેમાં બધો મસાલો કરવો. સમારેલા પોઈનાં પાન અંદર ભેળવી ખીરું તૈયાર કરવું. અડધો કલાક ઢાંકી રાખવું. ત્યાર બાદ ગેસ ઉપર કઢાઈમાં તેલ ગરમ કરી, ખીરામાં થોડું ગરમ તેલ કરવું. બરોબર હલાવી પકોડા ઉતારવા. ઠંડા થયે ચટણી સાથે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

ચીનુભાઈ એન. સોની અને સુલોચના સોની (ઈસનપુર) હાલ યુ.એસ.એ.ના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૨૫) બટાકાની તીખી વેડમી

સામગ્રી : બટાકા ૨૫૦ ગ્રામ, રાજગરાનો લોટ ૧૦૦ગ્રામ, આરાલોટ ૧ ચમચો, વાટેલાં આદુમરચાં, સિંધવ, કોપરાનું છીણ, લીલા ધાણા, જરાક લવિંગનો ભૂકો, લીંબુનો રસ, ખાંડ પ્રમાણસર

રીત : બટાકાને ધોઈ બાફી લેવા. ત્યારબાદ છોલીને છૂંદો કરવો. તેમાં ઉપર મુજબનો બધો મસાલો પધરાવી બરોબર હલાવી માવો તૈયાર કરવો. રાજગરાના ઝીણા લોટને રોટલી વણાય એવો જળથી બાંધવો. થોડીવાર પલળવા દેવો. ત્યારબાદ લૂઆ કરી, રોટલી વણી, તેમાં બટાકાનો માવો વેઢમીની જેમ ભરી, વણીને વેઢમી તૈયાર કરવી. તવી ઉપર શેકવી. તેલથી સસડાવીને પરોઠાની જેમ તૈયાર કરવી. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૨૬) રતાળુની સેન્ડવીચ

સામગ્રી : ૧ કીલો લાંબુ ગુલાબી રતાળુ, ૧ શ્રીફળ, સિંધાલૂણ, વાટેલાં આદુ-મરચા -લીંબુનો રસ, ખાંડ પ્રમાણસર.

રીત : રતાળુના એકસરખા ગોળ અથવા ચોરસ લગભગ અડધો ઈંચ જાડાઈના પતીકાં કરવાં. જળમાં જરાક સિંધાલૂણ કરી તેમાં પતીકાં રાખવાં. શ્રીફળનું ટોપરું કાઢી તેને ખમણી લેવું અથવા નાના ટુક કરી ક્રશ કરી લેવું. ખમણમાં સિંધાલૂણ, ખાંડ, લીંબુનો રસ, વાટેલાં આદુ મરચાં (આગળ પડતાં.) બધો મસાલો પ્રમાણસર કરવો. બરોબર મીક્સ કરી જળમાંથી પતીકાં લઈ તેના ઉપર આ તૈયાર કરેલું ખમણ પાથરવું અને તેના ઉપર બીજું પતરું મૂકી એકસરખી સેન્ડવીચ તૈયાર કરવી. થાળીમાં ગોઠવી ઢોકળાની જેમ વરાળથી બાફી લેવી. લગભગ ૧૦ મિનિટમાં બરાબર સીજી જશે. ઠંડી થયે સાચવીને બીજી થાળીમાં સાજી, ઉપર ગુલાબની પાંદડીની સજાવટ કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

પૂર્ણિમા એસ. જોષી (ઓમાન)ના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૨૭) ફરાળી થેપલાં

સામગ્રી : રાજગરાનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, મોરિયાનો લોટ ૩૦૦ ગ્રામ, ૫૦ ગ્રામ સાબુદાણા, ૧૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૧૦૦ ગ્રામ સીંગદાણાનો ભૂકો, સિંધાલૂણ, વાટેલાં આદુ મરચાં, ખાંડ, દહીં, કોથમીર પ્રમાણસર.

રીત : સાબુદાણા પલાળવા. બરોબર પોચા થાય એટલે મસળી તેમાં રાજગરાનો લોટ, મોરિયાનો લોટ, સીંગદાણાનો ભૂકો, બાફેલા બટાકાનો માવો તથા બધો મસાલો કરવો. કોથમીર અને દહીં કરી કણક બનાવવી. જળવાળો હાથ કરી, હથેળીમાં થાપી, નાના થેપલાં બનાવી, નોનસ્ટીક તવામાં તેલ મૂકી શેકી લેવા. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૨૮) સાબુદાણાની ખીચડી

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ સાબુદાણા, ૨ બટાકા, ૫૦ ગ્રામ સીંગદાણા, સિંધવ, કાળા મરીનો ભૂકો અથવા લીલા આદુમરચાં વાટેલાં, ૨ ચમચી ખાંડ, ૧ લીંબુનો રસ, ૧ ચમચો ઘી, જીરું વઘાર માટે.

રીત : સાબુદાણા પલાળવા. બટાકાને બાફી, છોલી ટુક કરવા. સીંગદાણાનો ભૂકો કરવો. તાવડીમાં ૧ ચમચો ઘી મૂકી જીરાનો વઘાર કરવો. આદુમરચાંની પેસ્ટ તેમાં સાંતળવી. ત્યારબાદ બટાકાના ટુક અને પલળેલા સાબુદાણા તથા સીંગદાણાનો ભૂકો વઘારમાં કરવો. મીઠું કરી બરોબર હલાવવું. સાબુદાણા ચડી જાય પછી ખાંડ અને લીંબુનો રસ કરી બરોબર હલાવી લેવું. ગેસ પરથી નીચે ઉતારી ઉપર કોથમીર ઝીણી સમારીને કરવી. કાજુના નાના ટુક પણ તળીને પધરાવી શકાય. કટોરામાં સાજીને શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૨૯) બટાકાની સેવ

સામગ્રી : ૧ કીલો બટાકા, એક વાટકી તપકીર, આદુમરચાંની પેસ્ટ, સિંધવ પ્રમાણસર, ચાર વાટકી જળ.

એક વૈષ્ણવ, અમદાવાદના જયશ્રીકૃષ્ણ

રીત : બટાકા બાફી, છોલી, છીણી લેવા. તેમાં પ્રમાણસર સિંધવ પધરાવવું. આદુમરચાંની પેસ્ટ જરૂર મુજબ લઈ, તેમાં થોડું જળ પધરાવી, ખૂબ મસળીને ગાળીલેવું. આ જળ બટાકાની છીણમાં પધરાવવું.

એક વાટકી તપકીરને બે વાટકી જળમાં ઓગાળવી. બે વાટકી જળ તાવડીમાં ગરમ કરવા મૂકવું. જળ ઉકળવા માંડે એટલે પલાળેલી તપકીર તેમાં પધરાવવી. ગઠ્ઠા ન પડે તે રીતે હલાવતા રહેવું. ખીરું તાવેતા ઉપર રહે તેવું ઘટ્ટ થાય ત્યારે નીચે ઉતારી લેવું. બટાકાની છીણમાં પધરાવી બધું બરોબર મીક્સ કરવું.

સેવના સંચામાં સેવની જાળી મૂકી સેવ પાડવી અથવા ચકરીની જાળી મૂકી ચકરી પાડવી. તડકામાં સૂકવવી. બરોબર સૂકાય એટલે ડબામાં ભરી લેવી. જ્યારે ધરવી હોય ત્યારે તળી લેવી.

(૩૦) બટાકાની પેટીસ

સામગ્રી : બટાકા ૫૦૦ ગ્રામ, ૧૦૦ ગ્રામ આરાલોટ, ૧૦૦ ગ્રામ કોથમીર, કિસમિસ ૧૫ ગ્રામ, નારિયેળનું ખમણ ૧૦૦ ગ્રામ, મીઠું, લીંબુનો રસ, પ્રમાણસર, આદુ-મરચાં વાટેલાં, વઘાર માટે જીરું અને ઘી, શેકવા માટે ઘી.

રીત : બટાકાને બાફી, છોલી તેનો માવો કરવો. માવાને બરોબર મસળી લેવો જેથી કણી ન રહે. ત્યારબાદ તેમાં આરાલોટ અને મીઠું કરીને બરોબર મીક્સ કરી લેવું.

એક ચમચી ઘીમાં જીરાનો વઘાર કરી, તેમાં આદુ-મરચાંની પેસ્ટ સાંતળવી. ત્યારબાદ કોથમીર ઝીણી સમારી, ધોઈ, નિતારીને તેમાં કરવી અને નારિયેળનું ખમણ પણ કરી લેવું. બરોબર હલાવીને ઉતારી લેવું. પછી તેમાં કિસમિસ, લીંબુનો રસ, મીઠું કરીને બરોબર હલાવી ઠંડુ થવા દેવું.

આરાલોટ હાથમાં લગાડી બટાકાના માવાની હાથથી થાપીને પૂરી બનાવવી. તેમાં વચ્ચે એક ચમચો કોથમીનું મિશ્રણ ભરીને પૂરીને પેટીસનો આકાર આપી દેવો. બધી પેટીસ તૈયાર થઈ જાય પછી તવા ઉપર ઘી મૂકીને શેકી લેવી. ખજૂર-ગોળ-આમલીની ચટણી સાથે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૩૧) બટાકાના સમોસા- કચોરી

સામગ્રી : બટાકા ૪૦૦ ગ્રામ, સિંધાલૂણ, વાટેલાં આદુ મરચાં, લીંબુનો રસ, ખાંડ સમારેલી કોથમીર – બધો મસાલો પ્રમાણસર, વઘાર માટે તેલ, મીઠો લીમડો, ૧૨૫ ગ્રામ મોરિયાનો લોટ, ૧૨૫ ગ્રામ રાજગરાનો લોટ, મોણ માટે ઘી, તળવા માટે તેલ.

રીત : બટાકાને બાફી, છોલી તેનો માવો કરવો. તેમાં સિંધાલૂણ, વાટેલાં આદુ-મરચાં, ખાંડ અને લીંબુનો રસ તથા કોથમીર મીક્સ કરવાં. તેલ -જીરાનો વઘાર કરવો. બરોબર હલાવી મિશ્રણ તૈયાર કરવું. ત્યારબાદ બંને લોટ ભેગા કરી, તેમાં થોડું મોણ કરી કઠણ લોટ બાંધવો. રોટલી જેવું વણી, તેના બે ટુક કરી, તેમાં બટાકાનું મિશ્રણ ભરી બધા સમોસા તૈયાર કરવા. કચોરી કરવી હોય તો કિનાર ગૂંથી કચોરી બનાવવી. બધા તૈયાર થઈ જાય એટલે તેલમાં ધીમા તાપે તળી લેવા. ઠંડા થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૩૨) ફરાળી ઉત્તપા

સામગ્રી : રાજગરાનો લોટ૧ વાટકી, શિંગોડાનો લોટ ૧/૨ વાટકી, દહીં ૧/૨ વાટકી, વાટેલાં આદુ-મરચાં ૧ ચમચી, મરીનો ભૂકો ૧/૨ ચમચી, મીઠું પ્રમાણસર, કાકડીની છીણ, બારીક સમારેલાં કેપ્સીકમ, ટોપરાનું છીણ, શેકેલી સીંગનો ભૂકો જરૂર મુજબ.

રીત : સૌ પ્રથમ બંને લોટ અને દહીં ભેગા કરી, જળથી ખીરું બનાવો. ત્રણ કલાક પલળવા દો. ત્યારબાદ તેમાં વાટેલાં આદુ-મરચાંની પેસ્ટ, મરીનો ભૂકો, મીઠું કરીને બરોબર હલાવી લો.

ગેસ ઉપર નોનસ્ટીક તાવડીમાં તેલ લગાવી ખીરું પાથરો. ઉપરની બાજુ કાકડીની છીણ, કેપ્સીકમના બારીક ટુકડા, ટોપરાનું છીણ અને શીંગના અધકચરા ભૂકાને પ્રમાણસર પાથરો. ચારે બાજુ તેલ લગાવો. ઢાંકીને બે મિનિટ ધીમા તાપે સીજવા દો.

ચટણી :

સામગ્રી : ૧ કટોરો દહીં, ૨ ચમચી ખાંડ, ટોપરાનું છીણ, દાડમના દાણા પ્રમાણસર.

રીત : દહીંમાં ખાંડ, ટોપરાનું છીણ, દાડમના દાણા કરી બરોબર હલાવી લો.

ઉત્તપા તૈયાર થયે દહીંની ચટણી સાથે શ્રીપ્રભુને ધરાવો.

(૩૩) ફરાળી બફવડા

સામગ્રી : બહારના પડ માટે – ૪ મોટા બટાકા બાફેલા, ૩ ચમચા આરાલોટ, ૧ ચમચો તેલ, મીઠું પ્રમાણસર તળવા માટે તેલ.

(સ્ટફીંગ માટે) ટોપરાની છીણ ૨ ચમચા, વરિયાળી શેકીને અધકચરી કરેલી ૧ ચમચો, સીંગ શેકીને અધકચરી કરેલી ૨ ચમચા, આદુ મરચાંની પેસ્ટ ૧ ચમચો, દળેલી ખાંડ ૨ ચમચા, મીઠું પ્રમાણસર, ૨ ચમચા બાફેલા બટાકાનો માવો.

રીત : બાફેલા બટાકાને છીણી લેવા. તૈયાર થયેલ માવામાં આરાલોટ અને મીઠું, તેલ બધું મીક્સ કરો. સ્ટફીંગની બધી સામગ્રી મીક્સ કરી તેમાં બાફેલા બટાકાનો માવો ૨ ચમચા જેટલો મીક્સ કરો. તેના નાના ગોળા વાળો. બટાકાના માવાની હથેળીમાં પૂરી થાપી, વચ્ચે સ્ટફીંગનો ગોળો મૂકી, ગોળા વાળો. ગરમ તેલમાં તળી લો. શ્રીપ્રભુને ધરાવો.

(૩૪) ફરાળી પેટીસ

સામગ્રી : ૧½ વાટકી પલાળેલા સાબુદાણા, ૨ વાટકી બાફેલા બટાકાનો માવો, ૩ ચમચા સીંગદાણાનો અધકચરો ભૂકો, ૧ ચમચો આદુ મરચાં વાટેલાં, ૧ લીંબુનો રસ, ૧ ચમચો કેપ્સીકમ બારીક સમારેલાં મીઠું પ્રમાણસર

રીત : સાબુદાણા, બટાકાનો માવો, સીંગદાણાનો ભૂકો અને બધો મસાલો બરોબર મીક્સ કરી લો નાની નાની ગોળ પેટીસ થાપી નોનસ્ટીક તાવડીમાં મૂકી શેકી લો. વચ્ચે આંગળીથી કાણું પાડી, તેમાં પણ જરાક તેલ મૂકો, બંને બાજુ ધીમે તાપે શેકી લો.

ચટણી : ૧ વાટકી મોળું દહીં, ૧ ચમચી ખાંડ, જરાક મીઠું, મરચાં ઝીણાં વાટેલાં ૧ ચમચી.

રીત : દહીંમા ખાંડ, મીઠું, વાટેલાં મરચાં કરી હલાવી લો. તૈયાર થયેલ પેટીસ દહીંની ચટણી સાથે શ્રીપ્રભુને ધરાવો.

(૩૫) ફરાળી ચકરી

સામગ્રી : ફરાળી લોટ ૧ વાટકી, ૨ ચમચા દહીં, ૧ ચમચો ઘટ્ટ મલાઈ, ૧ ચમચી જીરું, વાટેલાં આદુ-મરચાં, મીઠું પ્રમાણસર (લાલમરચું ૧ ચમચી – ઐચ્છિક)

રીત : ફરાળી લોટમાં મીઠું, દહીં, મલાઈ, જીરું, વાટેલાં આદુ મરચાં વગેરે કરી, જરૂર પૂરતું જળ લઈ પરોઠા જેવો લોટ બાંધવો. સેવ પાડવાના સંચામાં તેલ લગાવી ચકરીની જાળી મૂકવી, લોટને તેલ લઈ બરોબર કેળવીને સંચામાં ભરવો. એક થાળીમાં ચકરી પાડવી. બધી ચકરી તૈયાર થાય એટલે ગરમ તેલમાં તળી લેવી. શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

વિભાગ-૩

નાગરી

(૧) ગોળ પાપડી (સુખડી)

સામગ્રી : ઘઉંનો ઝીણો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, ગોળ-૨૦૦ ગ્રામ

રીત : ઘઉંના લોટને ઘીમાં ધીમા તાપે સારી રીતે શેકી લેવો. શેકાઈ જાય પછી ગોળ એકદમ ઝીણો કરીને તેમાં પધરાવી દેવો. બરોબર હલાવી ગોળ મીક્સ થઈ જાય પછી નીચે ઉતારી તરત ઘી લગાડેલી થાળીમાં ઠારી દેવું. તાવેતા કે કટોરીથી બરોબર દબાવી એક સરખું પાથરી દેવું. ઉપર ખસખસ પધરાવી શકાય. ગરમ હોય ત્યારે જ તાવેતાથી કાપા પાડી લેવા. ઠંડી થયે ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

- આ સામગ્રીમાં શીતકાલમાં સૂંઠ-ગંઠોડાનો ભૂકો (૧-૧ ચમચી) પણ પધરાવી શકાય.
- સીંગદાણા શેકી, છોલી તેનો ભૂકો કરીને પણ પધરાવી શકાય.

(૨) બંટાગોળી (નાગરી - ચણાના લોટની)

સામગ્રી : ચણાનો કરકરો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ દળેલી ૨૫૦ ગ્રામ, એલચી પાવડર ૧ ચમચી.

ગો.વા. ઉમાબેન કિરીટભાઈ પરીખ, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

રીત : ચણાના કરકરા લોટને ઘીમાં ધીમા તાપે શેકવો. (જો ઝીણો લોટ હોય તો ઘી -દૂધનો ધાબો દેવો) બદામી થાય ત્યાં સુધી શેકવો. ઠંડો થયા પછી તેમાં દળેલી ખાંડ અને એલચી પાવડર મીક્સ કરી બરોબર મસળી નાની ગોળીઓ વાળવી. આ રીતે ઘઉંના લોટની પણ નાગરી થઈ શકે.

(૩) મગસ (ચણાના લોટનો)

સામગ્રી : ૨૫૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ (બેસન) ૨૫૦ ગ્રામ ઘી, ૨૫૦ ગ્રામ દળેલી ખાંડ, પીસ્તા, ચારોળી એલચી.

રીત : બેસનને ૪૦ ગ્રામ ઘી અને ૪૦ ગ્રામ દૂધ ભેગા કરી ધાબો દેવો. બરોબર મસળીને ચાળી લેવો. પછી તાવડીમાં ઘી મૂકી, ઘી ગરમ થાય એટલે ધીમા તાપે શેકી લેવો. બદામી રંગ થાય ત્યાં સુધી શેકવો. ઠંડો થાય પછી તેમાં દળેલી ખાંડ અને એલચી પધરાવી, બરોબર મીક્સ કરી ઘી લગાડેલી થાળીમાં ઠારી દેવું. ઉપર પીસ્તાની કાતરી અને ચારોળી પધરાવવી. બીજા દિવસે ટુક કરી ધરાવવું.

આ રીતે મગનો, અડદનો, ચોખાના લોટનો પણ મગસ થઈ શકે.

(૪) પપૈયાનો મોહનઠાર

સામગ્રી : ૧ વાટકી પપૈયાનું પલ્પ (છીણ), દોઢ વાટકી સાકર, અડધી વાટકી માવો, ૧ વાટકી ચણાનો કરકરો લોટ, ૬ ચમચા ઘી, ૧ ચમચી-એલચી પાવડર ૧/૪ ચમચી ઘૂંટેલું કેસર, ચપટી બરાસ, ચાંદીના વરખ.

રીત : (૧) પપૈયાના પલ્પને ૨ ચમચી ઘી મૂકીને સાંતળવો. પછી એમાં સાકર ભેળવીને હલાવવું, સાકર ઓગળે પછી ઘૂંટેલું કેસર ભેળવીને, થોડું ઘટ્ટ થાય પછી માવો ભેળવી દેવો. હલાવતા રહેવું. ઘટ્ટ થાય પછી ઉતારી લેવું.

(૨) ચણાના કરકરા લોટને ઘીમાં ધીમા તાપે શેકવો. ગુલાબી રંગ પકડે ત્યાં સુધી શેકવો. શેકાઈ જાય પછી પપૈયાના માવામાં મીક્સ કરી દેવો.

નિર્મળાબેન ગજેન્દ્રભાઈ શાહ તથા ગજેન્દ્રભાઈ હિરાલાલ શાહ, ભરૂચના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૩) બધું મિશ્રણ ફરી ગરમ કરવા મૂકવું, બરોબર મીક્સ થઈને ઘટ્ટ થાય ત્યારે ઉતારી લેવું. અંદર બરાસ, એલચી ભેળવીને થોડીવાર ઘૂંટીને, ઘીવાળી થાળીમાં ઠારી દેવું.

(૪) એક રાત રહેવા દઈ, બીજા દિવસે ઉપર વરખ લગાડવા, થોડીવાર પછી ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૫) માવાનો મગસ

સામગ્રી : ચણાનો જાડો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, દળેલી ખાંડ ૧૫૦ ગ્રામ, ઘી ૭૫ ગ્રામ, ૫૦૦ ગ્રામ દૂધનો માવો, એલચી પાવડર ૧ ચમચી

રીત : પહેલાં દૂધનો માવો કાઢી લેવો. ચણાનો લોટ ઘીમાં શેકી લેવો. બંને બરાબર ઠંડા થઈ જાય પછી તેમાં ખાંડ અને એલચી ભેળવી, બરોબર મીક્સ કરી, થાળીમાં ઘી ચોપડી ઠારી દેવું. ઉપર બદામની કાતરી પાથરવી. બરોબર ઠરી જાય પછી ચકતાં પાડી શ્રીપ્રભુને ધરાવવાં.

(૬) સતવો (સથવો) (ઉષ્ણકાલ)

સામગ્રી : ૧ વાટકી ઘઉં, ૧ વાટકી ચણાની દાળ, ૨ વાટકી દળેલી ખાંડ, ૧ ચમચી એલચી પાવડર, ઘી જરૂર પૂરતું.

રીત : ઘઉં અને ચણાની દાળને શેકી લેવા. ધીમા તાપે બરોબર શેકાઈ જાય પછી મીક્સરમાં દળી લેવા. બંને લોટ ભેગા કરી ચાળી લેવા. લોટના વજન જેટલી દળેલી ખાંડ પધરાવી, એલચી પાવડર કરી, ઘીને જરાક ગરમ કરી લોટમાં પધરાવવું. બરોબર મસળીને લાડુડી બને તેવું કરી, લાડુડી બનાવી લેવી.

બીજી રીત : ઘઉંનો લોટ એક વાટકી અને ચણાનો લોટ ૧ વાટકી લઈ બંને કોરા શેકી લેવા. તાવડી નિર્લેપની લેવી જેથી લોટ લાલ ન થઈ જાય. ધીમા તાપે શેકવા. બંને ભેગા કરી ચાળી લેવા. તેમાં ૧ વાટકી દળેલી ખાંડ ભેળવી, એલચી પાવડર કરી, સ્હેજ ગરમ હોય તેવું ઘી કરી લાડુડી વાળી લેવી.

ઘોળ્યો સથવો : ઘોળેલો સથવો કરવા માટે શેકેલા લોટમાં, લોટના જેટલી જ ખાંડ કરી, બંને મીક્સ કરી, જળ કે દૂધમાં ઘોળી લેવા. તેમાં ઘી કરવું નહિ કે શેકવું નહિ. ગુલાબજળ કરી શકાય.

વિભાગ-૪

અનસખડી

(૧) બુંદીના લાડુ

સામગ્રી : ચણાનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ, કેસર, ચારોળી, કિસમિસ, એલચી જોઈતા પ્રમાણમાં.

રીત : ચણાના લોટમાં જળ પધરાવી મઠા જેવું જાડું ખીરું તૈયાર કરવું. તેમાં ૫૦ ગ્રામ જેટલું ઘી ગરમ કરી પધરાવવું. હલાવીને બરોબર મીક્સ કરવું. ૫૦૦ ગ્રામ ખાંડની બે તારી ચાસણી તૈયાર કરવી. તેમાં કેસર, ચારોળી, કિસમિસ, એલચી પધરાવી દેવાં.

તાવડીમાં ઘી બરોબર ગરમ કરી તેમાં બુંદી પાડવાના ઝારાથી બુંદી પાડવી. ઘી તાવડીમાં વધારે પ્રમાણમાં રાખવું. ઓછું હશે તો બુંદી ફૂલીને ગોળ થશે નહિ, ચપટી થશે, તળાઈ જાય એટલે ચાસણીમાં પધરાવતા જવું. હલાવતાં જવું. બધી બુંદી તળાઈ જાય અને ચાસણીમાં પધરાવાઈ જાય પછી હલાવીને ઠરવા દેવું. ઠંડું થાય પછી બધું બરોબર મીક્સ કરી લાડુ વાળી લેવા. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૨) સેવૈયા (સેવના લાડુ)

સામગ્રી : મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ અથવા સાકર ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦૦ ગ્રામ, એલચી, કેસર, કિસમિસ, ગુલાબની પાંદડી જોઈતા પ્રમાણમાં.

રીત : મેંદામાં ૩૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરવું. બરોબર મીક્સ કરી, જળ પધરાવી જાડું ખીરું તૈયાર કરવું. ઘી બરોબર ગરમ કરી, તેમાં ગાંઠિયા પાડવાના ઝારાથી, હાથેથી ઘસીને, ગાંઠિયા પાડવા. ગાંઠિયા બદામી રંગના થાય અને તળાઈ જાય એટલે બહાર કાઢી લેવા. ખાંડની બે તારી ચાસણી કેસર – એલચી પધરાવીને તૈયાર કરીને રાખવી. તેમાં પધરાવવા. તળેલી કિસમિસ પધરાવી, બરોબર હલાવવું. ઠંડું થાય અને ચાસણી ઠરી જાય પછી ગુલાબની પાંદડી પધરાવી, બરોબર મસળી ગાંઠિયાનો ભૂકો કરી, લાડુ બનાવી લેવા.

આ સામગ્રી દરેક ઉત્સવે પ્રભુને ધરાય છે. ઝારાથી ગાંઠિયા પાડવા ન ફાવે તો સેવ પાડવાના સંચાથી પણ ગાંઠિયા પાડી શકાય. તળાય ત્યારે ગાંઠિયા લાલ કે કડક ન થઈ જાય કે કાચા ન રહે તેનું ધ્યાન રાખવું.

(૩) મોહનથાળ

સામગ્રી : ચણાનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૪૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, ઘૂંટેલું કેસર ૧/૨ ચમચી, એલચી પાવડર ૧ ચમચી, વરખ

રીત : ૪૦ ગ્રામ ઘી અને ૪૦ ગ્રામ દૂધ ભેગા કરી ચણાના લોટને ધાબો દેવો. બરોબર મસળીને ચાળી લેવો. પછી તાવડીમાં ઘી ગરમ કરી ધીમા તાપે બદામી રંગ થાય ત્યાં સુધી શેકવો. શેકતાં પહેલાં ખાંડની દોઢથી બે તારી ચાસણી કરી, કેસર ઘૂંટીને પધરાવી દેવું. ચાસણી ઠરવા આવે (થોડી ઠંડી થાય) પછી તેમાં શેકેલો લોટ પધરાવી દેવો. હલાવીને મીક્ષ કરવું. બરોબર ઠંડુ થાય પછી ઘી લગાડેલી થાળીમાં ઠારી દેવું. બીજે દિવસે વરખ લગાડવા. પછી ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવા. આ રીતે મગના લોટનો, ચોખાના લોટનો, મેંદાનો મોહનથાળ પણ થઈ શકે.

(૪) રસમોહન (રસનો મોહનથાળ)

સામગ્રી : ચણાનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, હાફુસ કેરીના રસનો માવો ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૪૦૦ ગ્રામ, ધાબો દેવા માટે દૂધ અને ઘી, જરાક બરાસ, એલચી પાવડર ૧ ચમચી, ઘૂંટેલું કેસર ૧ ચમચી, વરખ અથવા કાતરી.

રીત : કેરીનો રસ કાઢી તેનો કઠણ માવો તૈયાર કરવો. ચણાના લોટને ધાબો દઈ ઘીમાં શેકવો. બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી શેકવો. નીચે ઉતારી રસના માવામાં શેકેલો લોટ પધરાવી દેવો. ખાંડની ત્રણ તારી ચાસણી કરવી. ચાસણીમાં કેસર, એલચી, પધરાવી માવા અને લોટનું મિશ્રણ પધરાવી દેવું. થોડીવાર ઘુંટવું. ઠંડુ થાય પછી બરાસ ઘૂંટીને પધરાવી, બરોબર મીક્સ કરી થાળીમાં ઘી લગાવી ઠારી દેવો. બીજા દિવસે ઉપર વરખ અથવા બદામ પીસ્તાની કાતરી પાથરવી. ટૂક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૫) ઠોર-શક્કરપારા

સામગ્રી : મેંદો ૧૦૦ ગ્રામ, રોટલીનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, ભાખરીનો લોટ ૫૦ ગ્રામ, ખાંડ ૪૦૦ ગ્રામ, ઘી ૪૫૦ ગ્રામ, થોડા તલ.

રીત : ત્રણે લોટ ભેગા કરી, તેમાં તલ અધકચરા વાટીને કરવા. લગભગ ૧૦૦ ગ્રામ જેટલું ઘી ગરમ કરીને મોણ કરવું. બરોબર હલાવી જળથી ભાખરી કરતાં સહેજ નરમ કણેક બાંધવી. લોટ મસળવો નહિ. હલકે હાથે બાંધવો. લોટ બાંધી જેવડા ઠોર કરવા હોય. તેવડા લુવા પાડી લેવા. તાવડીમાં ઘી બરોબર ગરમ થાય પછી ગેસ ધીમો કરી ઠોર તળવા મૂકવા. ફૂલી જાય પછી તેમાં અણીદાર સળીથી કાણાં પાડવા. બંને બાજુ ફેરવીને કાણાં પાડવા, જેથી ઠોર અંદરથી તળાય અને પાંદડી પડે. ધીમા તાપે ૧૦ થી ૧૫ મિનિટ તળાવા દેવા. ફેરવતા જવું. બરોબર લાલ રંગના થાય ત્યાં સુધી તળવા. ત્યારબાદ થાળીમાં છૂટા મૂકવા. ઠંડા થયા પછી ખાંડની ચાસણી કરવી. ગોળી પડતી કડક ચાસણી કરી, નીચે ઉતારી ઘૂંટવી. સફેદ થાય એટલે બધા ઠોરને ચાસણી પાઈ દેવી. ચાસણીમાંથી કાઢ્યા પછી ઘી લગાડેલી થાળીમાં છૂટા છૂટા ગોઠવવા. ચાસણી ઠરે એટલે ફેરવવા. બંને બાજુ ચાસણી ઠરે અને સૂકાય એટલે ડબામાં ભરવા અને શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

જ્યોત્સનાબેન સૂર્યકાન્ત શાહ, વડોદરાના જયશ્રીકૃષ્ણ

શક્કરપારા માટે આ જ કણેકમાંથી જાડો રોટલો વણી, શક્કરપારા આકારમાં કાપા કરી ઘીમાં તળી લેવા. તેમાં પણ કાણાં પાડવા. બદામી રંગના થાય ત્યાં સુધી ધીમા તાપે તળવા અને ઠંડા થાય પછી ચાસણી પાવી.

(૬) ગુંજા (ઘૂઘરા)

સામગ્રી : રવો ૧૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૩૦૦ ગ્રામ, મેંદો ૨૫૦ ગ્રામ, $\frac{૧}{૨}$ ચમચી જાયફળ પાવડર, ૪ ચમચા ખસખસ, ૪ ચમચા નાળિયેરનું સૂકું ખમણ, એલચી પાવડર-૧ ચમચી, ૪ ચમચા બદામ પીસ્તાનો ભૂકો.

રીત : રવાને ઘીમાં બદામી રંગનો થાય ત્યાં સુધી ધીમા તાપે શેકી લેવો. ગરમ હોય ત્યારે જ એલચી પાવડર,ખસખસ, ટોપરાનું ખમણ, બદામ પીસ્તાનો ભૂકો પધરાવી દેવાં. બરોબર બધું એકરસ કરવું. ઠંડો થયે દળેલી ખાંડ કરવી. હલાવવું. આ રીતે સાંજો તૈયાર કરીને મૂઠિયા બનાવવા. મેંદામાં પૂરી જેટલું મોણ કરી, જળથી લોટ બાંધવો. નાના લુવા કરી ગુંજા કરવા હોય તેવડી પૂરી વણી, તેમાં ઉપરનો સાંજો ભરવો. પૂરીને વાળીને કોર ગૂંથી લેવી. બધા ગુંજા આ રીતે તૈયાર કરીને થાળીમાં ગોઠવતા જવું. ઢાંકી રાખવા જેથી સૂકાઈ ન જાય. બધા તૈયાર થાય પછી તાવડીમાં ઘી ગરમ કરી, ધીમા તાપે તળી લેવા. કોર છૂટી ન જાય તેની કાળજી રાખવી. સ્હેજ બદામી રંગના થાય પછી ઘીમાંથી કાઢી થાળીમાં રાખવા. ઠંડા થયે શ્રી પ્રભુને ધરાવવા.

આ સાંજાને બદલે માવો, કોપરાનું ખમણ, પીસ્તાનો ભૂકો વગેરેનો સાંજો ભરીને પણ ગુંજા થઈ શકે.

મંજુલાબેન મનહરલાલ અનડકટ, રાજકોટના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૭) જલેબી

સામગ્રી : મેંદો ૧૦૦ ગ્રામ, ચણાનો લોટ ૧૦ ગ્રામ, ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી મોણ માટે અને તળવા માટે, દહીં ૧ ચમચો, કેસર જરૂર પૂરતું.

રીત : મેંદામાં દહીં તથા ચણાનો લોટ કરી જળથી ખીરું બનાવવું. બરોબર હલાવી કઠણ ખીરું બનાવી ઢાંકી દેવું. ઉનાળામાં બીજા દિવસે અને શિયાળામાં ત્રીજા દિવસે આથો આવશે. પછી ૧૦ ગ્રામ ગરમ ઘીનું મોણ કરી હલાવવું. પ્લાસ્ટીકની દૂધની થેલીમાં કાણું પાડી, તેમાં ખીરું ભરી છાછરમાં જલેબી પાડવી, પાડતાં પહેલાં ખાંડની બેતારી ચાસણી કરવી. તેમાં કેસર ઘૂંટીને કરવું. જલેબી ધીમા તાપે કડક તળવી. સ્હેજ લાલ થાય એટલે કાઢી લઈ ગરમ ચાસણીમાં પધરાવતા જવું. એક ઘાણ ચાસણીમાં કરી, બીજો ઘાણ પાડવો. બીજો ઘાણ તળાય ત્યાં સુધી જલેબી ચાસણીમાં રાખી, કાઢી લેવી. પછી ચાસણીમાં બીજો ઘાણ પધરાવવો. ચાસણી ગરમ જ રાખવી. બધી જલેબી આ રીતે સિધ્ધ કરી થાળીમાં ગોઠવતાં જવું. થાળીમાં ચાસણી નીતરી જાય એટલે કટોરામાં સાજીને શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૮) તવાપૂરી

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૨૦૦ ગ્રામ ખાંડ, મેંદો ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૦૦ ગ્રામ, કેસર, એલચી પાવડર પ્રમાણસર

રીત : મોહનથાળની રીતમાં બતાવ્યા મુજબ ચણાના લોટને ધાબો દઈ ૧૦૦ ગ્રામ ઘી માં બદામી થાય ત્યાં સુધી ધીમા તાપે શેકવો. ખાંડની બેતારી ચાસણી કરી તેમાં પધરાવવો. પહેલાં ચાસણીમાં એલચી પાવડર અને કેસર ઘૂંટીને કરી દેવાં. હલાવતાં રહેવું.ઠંડુ થાય પછી એક રાત રહેવા દઈ બીજા દિવસે તવાપુરી કરવી હોય તેવડા ગોળા વાળી લેવા.

મેંદામાં મૂઠી પડતું ઘીનું મોણ કરી, જળથી પૂરી જેવો લોટ બાંધવો. તવાપૂરી કરવી હોય એ પ્રમાણમાં લુવા પાડી, પુરી વણી, તેમાં વચ્ચે મોહનઠારના પૂરણનો ગોળો મૂકી, પૂરણપોળીની જેમ વાળી, વણી લેવું, ઉપરનું પડ પાતળું રાખવું. બધી તવાપુરી હથેળી જેટલી જાડી રાખવી, ત્યારબાદ તવામાં ઘી મૂકી તળી લેવી. એક એક તવાપુરી તળવી અને એ તળાય એટલું જ ઘી મૂકવું. ધીમા તાપે તળવી જેથી ખુલી ન જાય. ફેરવીને બંને બાજુ સીજાવા દેવી. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

રામનારાયણ જોષી, યુ.એસ.એ. ના જયશ્રીકૃષ્ણ

નોંધ : આમરસની તવાપુરી કરવી હોય તો મોહનઠારમાં કેરીના રસનો માવો ૧૦૦ ગ્રામ જેટલો મીક્સ કરવો. એ પછી તેનું પૂરણ બનાવી તવાપૂરી સિધ્ધ કરવી.

(૯) મનોહરના લાડુ

સામગ્રી : ચોખાનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, મેંદો ૨૫ ગ્રામ, ખાંડ ૨૦૦ ગ્રામ, મોણ માટે અને તળવા માટે ઘી, જરાક બરાસ, એલચી પાવડર.

રીત : ચોખાનો લોટ અને મેંદો ભેગા કરી, ૩૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, જળથી નરમ લોટ બાંધવો, બે-ત્રણ કલાક રહેવા દેવો. પછી સફેદ વટાણા જેવડા છેદનો ઝારો લઈ, કઢાઈમાં ઘી ગરમ થયું હોય તેમાં સેવ પાડવી. એક છાબડીમાં કાઢતા જવું , ઘી નીતરી જાય, ઠંડી પડે પછી સેવને હાથેથી મસળી ભૂકો કરવો. ખાંડની બે તારી ચાસણી કરવી. એમાં ભૂકો પધરાવી હલાવવું. ઠંડુ થાય એટલે જરાક બરાસ અને એલચી કરી, બરોબર હલાવી લાડુ વાળવા. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૧૦) મનોહર (માવાનો)

સામગ્રી : ચોખાનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, માવો ૧૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી તળવા માટે અને મોણ માટે, જરાક બરાસ, એલચી પાવડર.

રીત : સહેજ નરમ માવો બનાવવો. મોણ કરેલા ચોખાના લોટમાં માવો બરોબર મીક્સ કરવો. દૂધઘરમાં મનોહર કરવો હોય તો ચોખાના લોટને બદલે તપખીરનો લોટ લેવો. ખીરું બુંદીના ખીરા જેવું નરમ કરવું.

જે. એસ. દેસાઈ, દાહોદના જયશ્રીકૃષ્ણ

ત્યાર બાદ બુંદી પાડવાના ઝારાથી કળી પાડવી. તે પહેલાં ખાંડની બે તારી ચાસણી બનાવવી. ચાસણીમાં કેસર કરી શકાય. ત્યાર પછી કળી જેમ જેમ તળાતી જાય તેમ તેમ ગરમ ગરમ ચાસણીમાં પધરાવતા જવું. તદ્ન ઠંડુ થાય એટલે જરાક બરાસ અને એલચી પાવડર કરી, બરોબર હલાવી, લાડુ બનાવવા. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૧૧) મનોહર (પનીરનો)

પનીરનો મનોહર કરવો હોય તો ૧૦૦ ગ્રામ ચોખાના લોટમાં ૧૦૦ ગ્રામ પનીર મીક્સ કરવું. બાકીની બધી રીત ઉપર માવાના મનોહર પ્રમાણે.

(૧૨) મનોહર (દહીંનો)

દહીંને બારીક કપડામાં લઈ, પાણી નીતારી, ચોખાના લોટમાં મીક્સ કરવું. માવાને બદલે દહીં લેવું. બાકીની બધી રીત માવાના મનોહર પ્રમાણે.

(૧૩) મન મનોહરના લાડુ

સામગ્રી : ચણાનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, દૂધ ૩૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫ ગ્રામ મોણ માટે, તળવા માટે જુદું, ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામ, કેસર, જાયફળ, એલચી પ્રમાણસર

રીત : ચણાના લોટમાં ૨૫ ગ્રામ ઘીનું મોણ દેવું. પછી દૂધમાં તેનો ઘોળ બનાવી ગેસ ઉપર મૂકી ઉકાળવું. શીરા જેવું થાય એટલે ઉતારી લેવું. હલાવતા જવું જેથી દાઝે નહિ કે ગઠ્ઠા ન પડે. કઢાઈમાં ઘી ગરમ કરવા મુકવું. તેમાં સેવ પાડવાના સંચાથી કે ઝારાથી સેવ પાડવી. બળી ન જાય તેનું ધ્યાન રાખવું. ચાસણી ત્રણતારી કરી રાખવી. તેમાં કેસર પધરાવવું. સેવ તળાતી જાય તેમ તેમ ચાસણીમાં પધરાવતાં જવું. ઠંડુ થયે એલચી, જાયફળનો પાવડર પ્રમાણસર કરી, મસળી, નંગ વાળવા. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

જશવંતરાય હરિલાલ મહેતા, શિહોરના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૧૪) મનોહર (બટાકાનો)

સામગ્રી : બટાકા ૨૦૦ ગ્રામ, ચોખાનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, મેંદો ૧૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૬૦૦ ગ્રામ, ઘી ૫૦ ગ્રામ મોણ માટે અને તળવા માટે જરૂરી હોય તેટલું, એલચી પાવડર.

રીત : બટાકાને બાફી, છોલી, બરોબર પીસી લેવા. મુલાયમ માવો તૈયાર કરવો. મેંદો અને ચોખાનો લોટ મેળવી તેમાં ઘી નું મોણ કરવું. મુલાયમ કરેલો બટાકાનો માવો તેમાં ભેળવી જળથી લોટ બાંધી, સેવ પડે તેવો નરમ તૈયાર કરવો. ગેસ ઉપર ગરમ ઘીમાં સેવ પાડી, તળી લેવી. ચાસણીમાં પધરાવતા જવી, ચાસણી ત્રણ તારી કરવી. ઠંડું થયે એલચી પાવડર કરી, બરોબર મસળી નંગ વાળવા. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

નોંધ : આ જ રીતે સુરણનો, સક્કરિયાનો અને કાચાં કેળાનો તથા આમરસનો અને નારંગીના રસનો પણ મનોહર થઈ શકે.

(૧૫) માનભોગ (રવાનો)

સામગ્રી : રવો ૧૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૧૦૦ ગ્રામ, દૂધ ૨૦૦ ગ્રામ, એલચી પાવડર $\frac{૧}{૨}$ ચમચી, બદામ પીસ્તાની કાતરી, દ્રાક્ષ, ચારોળી પ્રમાણસર

રીત : રવાને ઘીમાં બદામી રંગનો થાય ત્યાં સુધી ધીમા તાપે શેકવો. શેકાઈ જાય એટલે લાલ દ્રાક્ષ પધરાવી, દૂધ ગરમ કરીને પધરાવવું. હલાવતાં રહેવું. દૂધ શોષઈ જાય પછી પણ રવામાં કણી લાગે તો ફરીથી દૂધ કે જળ પધરાવવા. શોષાઈ જાય પછી ખાંડ કરવી. ધીમા તાપે હલાવતા રહેવું. ખાંડનું જળ શોષાઈ જાય અને ઘી છૂટું પડે પછી નીચે ઉતારી, કટોરામાં સાજી ઉપર એલચી, ચારોળી, બદામ પીસ્તાની કાતરી પધરાવવી. ઠંડો થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૧૬) માનભોગ (બેસનનો)

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ બેસન (ચણાનો લોટ કરકરો લેવો) ખાંડ

મંજુલાબેન જશવંતરાય મહેતા, શિહોરના જયશ્રીકૃષ્ણ

૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૧૦૦ ગ્રામ, દૂધ ૨૦૦ ગ્રામ, (અથવા જળ) એલચી, ચારોળી, બદામ પીસ્તાની કાતરી, કેસર, પ્રમાણસર.

રીત : બેસનને ઘીમાં ધીમા તાપે શેકી લેવું. શેકાઈ જાય પછી દૂધ કરવું. હલાવવું. દૂધ શોષાઈ જાય પછી ખાંડ કરવી. કેસર ઘૂંટીને કરવું. ખાંડનું જળ શોષાઈ જાય અને ઘી છૂટું પડે એટલે નીચે ઉતારી, કટોરામાં સાજી, ઉપર એલચી પાવડર અને બદામ પીસ્તાની કાતરી તથા ચારોળી પધરાવવા. ઠંડો થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૧૭) માનભોગ (ગોળનો)

સામગ્રી : ઘઉંનો કરકરો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, ગોળ ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૧૦૦ ગ્રામ, લાલ દ્રાક્ષ, એલચી, જળ ૨૦૦ ગ્રામ,

રીત : ૨૦૦ ગ્રામ જળમાં ૧૦૦ ગ્રામ ગોળ ઓગાળી જળ ગરમ કરવું. પછી લોટને ઘીમાં ધીમા તાપે શેકવો. દ્રાક્ષ કરી દેવી. દ્રાક્ષ ફૂલી જાય એટલે ગોળનું જળ ધીરે ધીરે કરવું અને હલાવતા રહેવું. બધું જળ શોષાઈ જાય અને ઘી છૂટું પડવા માડે ત્યાં સુધી ધીમા તાપે હલાવવું. પછી નીચે ઉતારી, કટોરામાં સાજી, ઉપર એલચી પાવડર કરી ઠંડો થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૧૮) અમૃતપાક

સામગ્રી : ૧ વાટકી બારીક રવો (સોજી) ૧$\frac{૧}{૨}$ વાટકી લીલા નાળિયેરનું ખમણ, ૧$\frac{૧}{૨}$ વાટકી ખાંડ, $\frac{૧}{૨}$ વાટકી ઘી, ૧ ચમચી એલચી પાવડર, $\frac{૧}{૨}$ ચમચી ઘૂંટેલું કેસર, ૨ ચમચા – બદામ પીસ્તાની કાતરી

રીત : બારીક રવાને ઘીમાં શેકવો. મધ્યમ તાપે ગુલાબી થાય ત્યાં સુધી શેકીને નીચે ઉતારી લેવો.

લીલા નાળિયેરનું ખમણ અને શેકેલો રવો ભેગાં કરી, હાથેથી ચારે બાજુ થાપીને દબાવી દેવો. કપડું ઢાંકી, ઢાંકણ ઢાંકી લગભગ અડધો કલાક રાખી મૂકવું.

એક વૈષ્ણવ, અલવા કંપા (બાયડ)ના જયશ્રીકૃષ્ણ

ખાંડની ત્રણ તારી – મધ જેવી જાડી ચાસણી બનાવવી. એલચી પાવડર અને ઘૂંટેલું કેસર તેમાં કરવું. નીચે ઉતારી શેકેલા રવા અને નાળિયેરના ખમણનું મિશ્રણ તેમાં પધરાવવું. થોડીવાર ઘૂંટવું. કઠણ થવા આવે ત્યારે ઘીવાળી થાળીમાં પાથરી દેવું. ઉપર બદામ-પીસ્તાની કાતરી પાથરવી. ઠંડુ થયે ચકતાં પાડી શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૧૯) કમળફૂલ

સામગ્રી : ૨ વાટકી મેંદો, $\frac{૧}{૨}$ વાટકી દળેલી ખાંડ, ૪ ચમચા ઘી, $\frac{૧}{૨}$ વાટકી ગરમ પાણી, ૨ ચમચા દૂધ, તળવા માટે તેલ અથવા ઘી.

રીત : ઘી, ગરમ પાણી અને દળેલી ખાંડ ભેગાં કરીને મધ્યમ તાપે ગરમ કરવું. એક ઉભરો આવે એટલે નીચે ઉતારી લેવું.

ગરમ હોય ત્યારે જ તેમાં મેંદો ભેળવીને ચમચાથી હલાવીને બરાબર ભેગું કરી લેવું. જરા ઠરે એટલે હાથેથી બરાબર મસળીને લોટ બાંધી લેવો.

લોટના એકસરખા ત્રણ ભાગ કરવા. બે ભાગ ભેગા કરી તેમાંથી એકસરખા નાના લીંબુ જેવા લૂઆ પાડી લેવા. ત્રીજા ભાગમાંથી એટલા જ પણ થોડા નાના લુઆ પાડી લેવા.

એક મોટો લુઓ લઈ, વેલણથી વણી જાડી પૂરી બનાવવી. (લગભગ બે ઈંચના વ્યાસની) નાનો લુઓ લઈ એની પણ જાડી પૂરી બનાવવી. મોટી પૂરી કરતાં આ નાની પૂરી ચારે બાજુથી અડધો ઈંચ નાની રહેવી જોઈએ. બંને પૂરીની જાડાઈ $\frac{૧}{૪}$ ઈંચ જેટલી રાખવી.

મોટી પૂરીની વચમાં આંગળીથી દૂધ ચોપડવું (થોડા જ ભાગમાં) પછી તેના ઉપર નાની પૂરી મૂકીને આંગળીથી વચ્ચે બરાબર દબાવી દેવું, છેક નીચે સુધી, એટલે બંને પૂરી વચ્ચેથી ચોંટી જાય.

આ રીતે બધી પૂરી તૈયાર કરવી. પછી પૂરીની ચારે બાજુ છરીની ધારથી વચલી પૂરી સુધી એકસરખા પાચ-છ કાપા કરવા. વચ્ચેની પૂરીમાં

એક વૈષ્ણવ, મહેસાણાના જયશ્રીકૃષ્ણ

પણ અડધા ભાગમાં જ કાપો આવે તે રીતે કાપા પાડવા. જે ભાગ દબાવેલો છે ત્યાં કાપા આવવા દેવા નહિ. ફૂલ જેવો આકાર થશે. કાપાથી પાંદડીઓ બનશે. બધી પૂરી આ રીતે તૈયાર કરી દેવી.

તેલ અથવા ઘી ગરમ કરવા મૂકવું. બરોબર ગરમ થાય એટલે તાપ ધીમો કરી નાખવો. સંભાળીને એક એક પૂરી (ફૂલ) કઢાઈમાં નાખવું. મોટો ભાગ નીચે રહે તે રીતે નાખવું. તવેતાની અણીથી સતત હલાવતા રહેવું. ફેરવવું નહિ. તળાઈને ઉપર આવે અને ગુલાબી થાય પછી ફેરવવું. બીજી બાજુ સંભાળીને તળી લેવી. બહાર કાઢીને ઠંડા થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૨૦) ઈન્દ્રસા (અનારસા)

સામગ્રી : ચોખાનો લોટ ૨ વાટકી, ગોળ ૧ વાટકી, ખસખસ ૧/૨ વાટકી, તળવા માટે ઘી અથવા તેલ.

રીત : ગોળને ધીમા તાપે ગરમ કરવો. ગરમ કરી પાતળો કરવાનો છે, પાયો કરવાનો નથી. જરૂર પડે તો એક ચમચો જળ પધરાવવું. ગોળ ઓગળી જાય અને પાતળો થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવો. તેમાં ચોખાનો લોટ કરી, બરોબર હલાવી કઠણ લોટ બાંધી લેવો. આ બાંધેલો લોટ બે દિવસ ઢાંકી રાખવો.

બે દિવસ પછી લોટને બરોબર મસળી તેના લુવા પાડવા. આડણી પર પ્લાસ્ટીક લગાડવું. અટામણ તરીકે ખસખસ લુવાની ઉપરની બાજુ લગાવીને પૂરી વણી લેવી. નીચે પ્લાસ્ટીક હોવાથી ખસખસનું અટામણ લેવાની જરૂર નથી. બધા લુવા લંબગોળ આકારમાં વણી લેવા.

ઘી અથવા તેલ ગરમ કરવું. તેમાં મધ્યમ તાપે બધા ઈન્દ્રસા તળી લેવા. ખસખસવાળો ભાગ ઉપર રહે તે રીતે તળવા. ચારથી વધારે એક સાથે મૂકવા નહિ. તળાઈને ઉપર આવે કે તરત જ કાઢી લેવા. ફેરવવાની જરૂર નથી. ઠંડા થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૨૧) અમૃતમંજરી

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ મગની દાળ, ૨૫ ગ્રામ બદામ, ૨૫ ગ્રામ પીસ્તા, તજ, લવિંગ, જાયફળ, જાવંત્રી, પીપરીમૂળ, પીપર, સૂંઠ – બધા તેજાના પાંચ પાંચ ગ્રામ, ખાંડ ૪૦૦ ગ્રામ, માવો ૫૦ ગ્રામ, ઘી ૨૦૦ ગ્રામ, ચાંદીના વરખ અથવા બદામ પીસ્તાની કાતરી.

રીત : મગની દાળ પલાળવી. બારીક વાટવી. પછી એને ઘીમાં શેકવી. બદામી રંગ થાય ત્યાં સુધી શેકવી. શેકેલી દાળમાં બદામ-પીસ્તાનો ભૂકો પધરાવવો. માવો પણ શેકીને પધરાવવો. ત્યારબાદ બધા તેજાનાના બારીક ભૂકા કરી પધરાવવા. ખાંડની ચાસણી મોહનઠાર જેવી કરવી. બધું મિશ્રણ એમાં પધરાવી, હલાવીને બરાબર મીક્સ કરવું. ઠંડુ થયે થાળીમાં ઘી લગાડી ઠારી દેવું. ઉપર બદામ પીસ્તાની કાતરી અથવા વરખ લગાડવા. ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૨૨) અમૃત શિરોમણી

સામગ્રી : તુવેરની દાળ ૧૦૦ ગ્રામ, માવો ૫૦ ગ્રામ, તજ, લવિંગ, જાયફળ, જાવંત્રી, પીપરીમૂળ, પીપર અને સૂંઠ દરેક તેજાના પાંચ પાંચ ગ્રામ, ખાંડ ૪૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૦૦ ગ્રામ, સોનાના વરખ.

રીત : તુવેરની દાળને પલાળી, બારીક વાટવી. પછી ઘીમાં શેકવી. બધા તેજાનાના ભુકા પધરાવવા. માવો પણ શેકીને પધરાવવો. બધું મીક્સ કરવું. ખાંડની ચાસણી મોહનઠાર જેવી કરીને તેમાં બધું મિશ્રણ પધરાવી, હલાવી, ઠંડુ થાય પછી તેના ગોળ નંગ વાળી લેવા. એના પર સોનાના વરખ પધરાવી શકાય. ઠંડા થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૨૩) શીકોરી

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ ખારેકનો ભૂકો, ૧૦૦ ગ્રામ માવો, ૪૦૦ ગ્રામ ખાંડ, કેસર, એલચી, પ્રમાણસર, મેંદો ૧૨૫ ગ્રામ, તળવા માટે ઘી.

રીત : ખારેકનો ભૂકો અને માવો ઘી માં સાધારણ શેકી લેવા. પછી ખાંડની ચાસણી કરવી. અડધી ચાસણીમાં પ્રમાણસર કેસર કરવું. શેકેલો ખારેકનો ભૂકો અને માવો પધરાવી દેવા. એલચીનો ભૂકો પધરાવી બરોબર મીક્સ કરવું. આ પૂરણ ઠંડુ થાય એટલે મેંદાની પૂરી વણી, તેમાં પૂરણ ભરી, દાડમ જેવો ઘાટ કરવો. બધી શીકોરી તૈયાર થાય એટલે ઘીમાં બદામી રંગની થાય ત્યાં સુધી તળવી. ઠંડી થયા પછી બાકીની ચાસણી ઠોરની જેમ પાઈ દેવી. પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૨૪) શુકમંડા

૧૦૦ ગ્રામ બદામ, ૧૦૦ ગ્રામ માવો, ૪૦૦ ગ્રામ ખાંડ, કેસર એલચી પ્રમાણસર, મેંદો ૧૨૫ ગ્રામ, તળવા માટે ઘી.

રીત : સૌ પ્રથમ બદામનો ભૂકો અને માવો ઘીમાં સાધારણ શેકી લેવા. પછી ખાંડની ચાસણી કરી, અડધી ચાસણીમાં કેસર-એલચીનો ભૂકો કરી, તેમાં બદામનો ભૂકો અને માવાનું મિશ્રણ પધરાવવું. બધું બરાબર હલાવી મીક્સ કરવું. ઠરે એટલે મેંદાની પૂરી વણી, તેમાં એ મિશ્રણ પધરાવી બાટીનો ઘાટ કરી, ઘીમાં તળી લેવા. બદામી થાય ત્યાં સુધી તળી, બાકીની અડધી ચાસણી પાઈ દેવી. ઠંડા થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૨૫) અગ્નિ દીપક

સામગ્રી : અડદની દાળનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૧૫૦ ગ્રામ, દળેલી ખાંડ ૩૦૦ ગ્રામ, માવો ૧૦૦ ગ્રામ, બદામ ૧૦ ગ્રામ, પીસ્તા ૧૦ ગ્રામ, તજ, લવિંગ, સૂંઠ, જાયફળ, જાવંત્રી, એલચી, પીપર જેવા તેજાના - દરેક ૫ ગ્રામ, કેસર-૧ ગ્રામ, મીશ્રીનો રવો ૫૦ ગ્રામ.

રીત : અડદની દાળના કરકરા લોટને ઘીમાં ધીમા તાપે શેકવો. બરાબર શેકાય એટલે ઉતારી લેવો. માવાને પણ ઘીમાં બદામી રંગ પકડે ત્યાં સુધી શેકવો. શેકાઈ જાય પછી બધા તેજાનાના ખાંડેલા ભૂકાને તથા બદામ-પીસ્તાના ભૂકાને ગરમ માવામાં પધરાવી દેવા. કેસર ઘૂંટીને પધરાવવું.

દમયંતીબેન વસંતરાય પારેખ, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

શેકેલો અડદની દાળનો લોટ અને માવો મીક્સ કરવો. તેમાં દળેલી ખાંડ અને મીશ્રીનો રવો પધરાવવો. બરોબર મીક્સ કરવો. (દળેલી ખાંડને બદલે ખાંડની ચાસણી કરીને પણ આ સામગ્રી થઈ શકે.) ઠંડુ થયા પછી તેના નંગ વાળી લેવા. ઉપર વરખ પણ લગાડી શકાય. ચાસણી કરી હોય તો થાળીમાં ઠારી, ઉપર વરખ અથવા બદામ-પીસ્તાની કાતરી ભભરાવવી. શીતકાલમાં આ સામગ્રી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૨૬) મેવાટી

સામગ્રી : લાલ દ્રાક્ષ, ચારોળી, બદામ, પીસ્તા, કાજુ અને અખરોટ આ બધું સરખા વજનનું લેવું. તેના જેટલા જ વજનના સાકરના ઝીણા ટુક, મેંદો, ઘી, ખાંડ પ્રમાણસર.

રીત : બધા સૂકા મેવા સરખા વજનથી લઈ તેના ઝીણા ટુક કરવા. લાલ દ્રાક્ષ અને ચારોળીના ટુક ન કરવા. દ્રાક્ષ સિવાયની બધી ચીજોને જરાક ઘી મૂકી સાંતળી લેવી. સાંતળ્યા બાદ તેમાં દ્રાક્ષ અને સાકરના ઝીણા ટુક ભેળવી દેવા. સાંજો તૈયાર થયે સાંજાને અનુકૂળ જોઈએ તે પ્રમાણમાં મેંદો લેવો. તેમાં ઘીનું મોણ કરી, પૂરી જેવો લોટ બાંધવો. મેવાટી જેવડી કરવી હોય તે માપના લુવા પાડી પૂરી વણવી. પૂરી ઉપર સાંજો મૂકી, ઉપર બીજી પૂરી દબાવી, કોર મેળવી, ઝીણી લહેર પડે તે રીતે કોર બાંધી લેવી. આ રીતે ગોળ મેવાટી બનાવી, એક થાળીમાં ગોઠવતા જવું. ઉપર ભીનું વસ્ત્ર ઢાંકેલું રાખવું, જેથી સૂકાઈ ન જાય. બધી મેવાટી તૈયાર થયે ગેસ ઉપર તાવડીમાં ઘી મૂકી બરોબર ગરમ થાય પછી મધ્યમ તાપે તળી લેવી. કિનાર છૂટી ન જાય તેની કાળજી રાખવી. બંને બાજુ બદામી રંગ પકડે તેવી રીતે તળી લેવી. બીજા દિવસે ઠોરના જેવી ત્રણતારી ચાસણી કરી ઠોરની જેમ મેવાટીને ચાસણી પાઈ દેવી. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

કા. પટેલ વિનોદચંદ્ર મંગળદાસ, અમદાવાદના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૨૭) મુખવિલાસ

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ પીસ્તા, ૨૦૦ ગ્રામ બૂરુ ખાંડ, મેંદો, ઘી, એલચી, લવિંગ પ્રમાણસર.

રીત : મેંદાના લોટમાં ઘીનું મોણ કરી પૂરી જેવો લોટ બાંધવો. પીસ્તાનો ઝીણો ભૂકો કરી તેને જરાક ઘીમાં સાંતળી લેવો. એમાં બૂરુ ખાંડ અને એલચીનો ભૂકો પધરાવી બરોબર મીક્સ કરવું.

મેંદાના લોટના લૂઆ પાડી મોટી પૂરી વણવી. પૂરીના વચ્ચેથી બે ટુક કરવા. દરેક ટુકમાં પીસ્તાનો તૈયાર કરેલો સાંજો ભરી, બંને બાજુની કોર ભેગી કરી ઘૂઘરાની જેમ ગૂંથી લેવી. પછી સહેજ દબાવીને પાનની બીડી જેવો આકાર કરી લેવો. વચ્ચે એક લવિંગ ખોસવું. બધા મુખવિલાસ તૈયાર થઈ જાય પછી ગેસ ઉપર તાવડીમાં ઘી મૂકી, મધ્યમ તાપે બદામી રંગના થાય ત્યાં સુધી તળી લેવા. ઠંડા થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૨૮) પપચી

સામગ્રી : ચોખાનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, મેંદો ૧૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૨૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, દહીં, બૂરુ ખાંડ અને એલચી પાવડર જરૂર મુજબ

રીત : મેંદો અને ચોખાનો ઝીણો લોટ મીક્સ કરી, તેમાં મૂઠી પડતું મોણ કરવું. લોટમાં મોણ બરોબર દેવાઈ જાય પછી દહીંનું પાણી પૂરેપૂરું નિતારી, એ દહીંથી ભાખરી જેવો લોટ બાંધવો. લૂઆ પાડી દહીંથરા કરતાં સ્હેજ જાડી પૂરી વણી, ઘીમાં ધીમા તાપે તળવી. ઠોરની જેમ બંને બાજુ બરોબર તળાઈ જાય એટલે કાઢીને તરત જ ચાસણીમાં પધરાવવી. ચાસણી ૧ થી ૧$\frac{૧}{૨}$ તારી કરી રાખવી. એક રાત ચાસણીમાં રાખી, બીજા દિવસે થાળીમાં ગોઠવી, એના પર બુરુ ખાંડ અને એલચી પાવડર ભભરાવવા ઠરે એટલે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

---

(૨૯) ચુરમાના લાડુ (ગોળના)

સામગ્રી : ઘઉંનો કરકરો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ગોળ ૩૫૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, કોપરાનું ખમણ, તલ, ખસખસ જરૂરિયાત પ્રમાણે.

રીત : ઘઉંના લોટમાં ઘીનું સરખું મોણ કરી, કઠણ કણેક બાંધવી. એના મૂઠિયા વાળી ઘીમાં તળવા. બહુ કડક ન તળવા. તળાઈ જાય એટલે બહાર કાઢી, ઠંડા પડે એટલે ભૂકો કરવો. ચાળી લેવો. ગોળ ભાંગીને અથવા કઠણ હોય તો ચપ્પુથી કાતરીને ભૂકામાં ભેળવી દેવો. અંદર કોપરાનું ખમણ અને તલ જરા ઘીમાં સાંતળી પધરાવવા. જરૂર મુજબ ઘી કરી બધું બરોબર હલાવીને લાડુ વાળી લેવા. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૩૦) ચુરમાના લાડુ (ખાંડના)

સામગ્રી : ઘઉંનો કરકરો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, દળેલી ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૩૭૫ ગ્રામ, એલચી પાવડર જરૂર પ્રમાણે.

રીત : લોટમાં ઘીનું મોણ કરી, કઠણ લોટ બાંધી, મુઠિયા વાળી, ઘીમાં તળી લેવા. તળાઈ જાય એટલે ખાંડીને ભૂકો કરી, ચાળી લેવો. દળેલી ખાંડ અને એલચી પાવડર ભેળવી, લાડુ વળાય તેટલું ઘી કરી બરોબર હલાવી, લાડુ વાળી લેવા. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૩૧) મૈસુર

સામગ્રી : બેસન (ચણાનો ઝીણો લોટ) ૧ વાટકી, ઘી ત્રણ વાટકી, ખાંડ ૧ વાટકી, એલચી પાવડર.

રીત : ચણાના લોટમાં સ્હેજ ગરમ ઘી કરી બધો લોટ ઘીવાળો કરી દેવો. પછી બાકીનું ઘી ગરમ કરવા મૂકવું. બીજા ગેસ ઉપર તાવડીમાં ખાંડ કરી, ખાંડ ડૂબે તેટલું જળ પધરાવી, જલેબી જેવી ચાસણી કરવી, તેમાં ઘી મેળવેલો લોટ પધરાવી, હલાવી બધું એકરસ કરવું. હલાવતા રહેવું. એક જ બાજુ હલાવવું. પછી તેમાં ગરમ ઘીની ધાર કરતા જવી. બધું ઘી શોષાઈ જાય પછી પણ હલાવતા રહેવું. તાપ ધીમો રાખવો. ઘી છૂટવા માંડે અને

સ્હેજ બદામી રંગ પકડે એટલે તરત.જ ઉતારી થાળીમાં ઠારી દેવો. પહેલેથી જ ઠારવા માટે માપની થાળી તૈયાર રાખવી. થાળીમાં ઠાર્યા પછી ઉપર સ્હેજ જળ છાંટવું, જેથી જાળી પડે. સ્હેજ ઠરે એટલે કાપા પાડવા. એક બાજુથી થાળી ઊંચી રાખી ઘી નિતારી લેવું. ઉપર એલચી પાવડર કરવો. ઠંડો થયે ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૩૨) લુચઈ

સામગ્રી : ૧ વાટકી ઘઉંનો લોટ - ઝીણો (પૂરી માટેનો) તળવા માટે અને મોણ માટે ઘી, ૫૦ ગ્રામ દળેલી ખાંડ.

રીત : ઘઉંના લોટમાં ઘીનું મોણ દઈ પૂરી જેવી કણક બાંધવી, એકસરખા લૂઆ પાડવા. મોટી પૂરીઓ વણીને તવામાં ઘી ગરમ થાય ત્યારે તળી લેવી. નીચે ઉતારી ઉપર દળેલી ખાંડ ભભરાવી, સમોસાની જેમ વાળી દેવી. શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૩૩) ખરમંડા

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ મેંદો અથવા રોટલીનો લોટ, ૧૦૦ ગ્રામ દળેલી ખાંડ, ઘી મોણ અને તળવા માટે, એલચી પાવડર.

રીત : મેંદો અથવા રોટલીનો લોટ લઈ, તેમાં ઘીનું મોણ કરી, પૂરી જેવો લોટ બાંધવો. મોટી પૂરી વણી ઘીમાં તળવી. નીચે ઉતારી તેના ઉપર એલચીમિશ્રિત દળેલી ખાંડ ભભરાવી ચારે બાજુથી વાળીને લંબચોરસ ઘાટ બનાવવો. આ ખરમંડા થશે. ફરીથી તળવાના રહેશે નહિ. બધા ખરમંડા તૈયાર થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૩૪) તોતરી

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ મેંદો અથવા ઘઉંનો રોટલીનો લોટ, ૫૦ ગ્રામ દળેલી ખાંડ, ઘી મોણ અને તળવા માટે, એલચી પાવડર.

રીત : લુચઈની જેમ લોટ બાંધી, પૂરી વણી, તળી લેવી, નીચે ઉતારી

ગો.વા. મીઠીબેન દેવશીભાઈ દલસાણીયા, હસ્તે. દેવશીભાઈ, વડોદરાના જયશ્રીકૃષ્ણ

તેના ઉપર એલચીમિશ્રિત દળેલી ખાંડ ભભરાવવી, એનો ગોળ વીંટો વાળી દેવો. આ રીતે બધા વીંટા તૈયાર થયે શ્રીપ્રભુ ધરાવવા.

(૩૫) રવા-મેંદાની પૂરી

સામગ્રી : ૧ વાટકી મેંદો, ૨ વાટકી ઝીણો રવો, ૪ ચમચી ઘી, ૩ ચમચા-દૂધ, ઘી અથવા તેલ તળવા માટે.

રીત : રવા-મેંદાને ભેગા કરી, અંદર ૪ ચમચા ગરમ ઘી કરી, કઠણ લોટ બાંધવો. લગભગ ૨૦ મિનિટ ઢાંકી રાખવો. ત્યારબાદ થોડું દૂધ અને થોડું ઘી લઈ લોટ બરાબર મસળવો. એકસરખા લૂઆ પાડી લેવા.

ઘી અથવા તેલને ગરમ કરીને તાપ મધ્યમ કરી લેવો. ત્યારબાદ પૂરી સાધારણ જાડી વણીને, એકદમ મધ્યમ તાપે તળી લેવી. આ પૂરી લાલ ના થવી જોઈએ. સફેદ જ રહેવી જોઈએ. વણ્યા પછી દસેક મિનિટ બાદ તળવાથી પૂરી સારી રીતે તળાશે. સોહાતી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(અનસખડીમાં કરવી હોય તો ઘીમાં તળવી.)

(૩૬) મેવાપુરી

સામગ્રી : મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી ૪૦૦ ગ્રામ, અખરોટ, બદામ, પીસ્તા અને એલચીનો ભુકો, બરાસ, લાલ દ્રાક્ષ, મિસરીના ટુક

રીત : મેંદામાં ૧૦૦ ગ્રામ ઘીનું મોણ કરી, જળ વડે કઠણ લોટ બાંધવો. અડધો કલાક બાદ બરોબર મસળી લૂઆ પાડવા. પૂરી વણી તેમાં બધા સૂકા મેવાનો મીક્સ ભૂકો, લાલ દ્રાક્ષ, મીસરી મૂકી પૂરણપોળીની જેમ વણીને નાની નાની પૂરી બનાવવી. ગેસ ઉપર ઘી ગરમ કરી, તેમાં ધીમા તાપે બદામી રંગની થાય ત્યાં સુધી તળવી. ઠંડી થયા પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૩૭) દહીંથરા પુરી

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ મેંદો, ૨૫ ગ્રામ રવો, ૧૫૦ ગ્રામ ઘી, ૧૦૦ ગ્રામ દળેલી ખાંડ.

હેમાબેન દીપકભાઈ ગાંધી, મહેસાણાના જયશ્રીકૃષ્ણ

રીત : રવો અને મેંદો ભેગા કરી, તેમાં ઘીનું મોણ મૂઠી પડતું કરવું. જળથી કઠણ લોટ બાંધવો. થોડીવાર ઢાંકી રાખવો. ત્યારબાદ હળવા હાથે મસળી, લૂઆ કરી જાડી પૂરી જેવા વણવા. વચ્ચે કાણાં પાડી ધીમા તાપે બદામી રંગના થાય ત્યાં સુધી તળવા. તળાઈ જાય એટલે બહાર કાઢી તરત ઉપર દળેલી ખાંડ ભભરાવવી. મોળી કરવી હોય તો ખાંડ ન પધરાવવી. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૩૮) ખારીપૂરી

સામગ્રી : મેંદો ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી ૧૫૦ ગ્રામ, હિંગ, હળદર, સિંધાલૂણ, જીરુ, મરીના તાંદળા પ્રમાણસર

રીત : મેંદામાં મૂઠી પડતું ઘીનું મોણ કરી બધો મસાલો પ્રમાણસર કરવો. કઠણ લોટ બાંધી, ઘીમાં ધીમા તાપે બદામી થાય ત્યાં સુધી તળી લેવી. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૩૯) કેરીના રસની પૂરી

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ મેંદો, ૧૦૦ ગ્રામ રવો, ઘી મોણ માટે અને તળવા માટે, લોટ બાંધવા માટે કેરીનો રસ અને જળ, તળવા માટે ઘી.

રીત : રવો અને મેંદો ભેગા કરી તેમાં ઘીનું મોણ કરવું. કેરીનો રસ અને જળ ભેગા કરી તેનાથી લોટ બાંધવો. પૂરી જેવો કઠણ લોટ બાંધી, મસળી, લૂઆ કરી, પૂરી વણવી અને તેમાં કાપા પાડી દેવા, જેથી પૂરી ફૂલી ન જાય. બધી પૂરી વણી, થોડીવાર સૂકવી, ધીમા તાપે તળી લેવી. શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૪૦) બુંદીનો હલવો

સામગ્રી : મોળી બુંદી ૨ વાટકી, દૂધ ૨ વાટકી, દૂધનો માવો ૧ વાટકી, ખાંડ ૧$\frac{૧}{૨}$ વાટકી, ધોળેલું કેસર અને પીસ્તાની કતરણ જરૂર મુજબ.

રીત : બુંદીને દૂધમાં ૨૦ મિનિટ માટે પલાળો. ત્યારબાદ નોનસ્ટીક કઢાઈમાં ગેસ ઉપર મૂકી ઉકાળો. ઘટ્ટ થવા આવે એટલે તેમાં માવો અને ખાંડ કરી દો. ધીમા તાપે હલાવો. ઘટ્ટ થાય એટલે કેસર કરી દો. હલાવી, નીચે ઉતારી, ઘી લગાડેલી થાળીમાં ઠારી દો. ઉપર પીસ્તાની કતરણથી સજાવો. ઠંડુ થયે ટુક કરી શ્રીપભુને ધરાવો.

(૪૧) સેવની ખીર

સામગ્રી : દૂધ ૨૦૦ ગ્રામ, સૂકવેલી ઘઉંની સેવ $\frac{૧}{૪}$ વાટકી, ઘી ૧ ચમચી, ખાંડ ૮૦ ગ્રામ, ચારોળી, એલચી પાવડર.

રીત : સેવને એક ચમચી ઘી માં શેકી લેવી. પછી તેમાં દૂધ પધરાવી ઉકાળવું. ઘટ્ટ થાય એટલે ખાંડ પધરાવી, થોડીવાર ઉકાળી, નીચે ઉતારી કટોરામાં સાજી ચારોળી, એલચી પાવડર કરવા. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૪૨) સંજાબની ખીર

સામગ્રી : દૂધ ૨૦૦ ગ્રામ, ૧ ચમચો ઘઉંનો રવો, ૧ ચમચી ઘી, ખાંડ ૪૦ ગ્રામ, એલચી પાવડર.

રીત : રવાને ઘીમાં શેકી લેવો. શેકાઈ જાય એટલે દૂધ પધરાવી ઉકાળવું. ઘટ્ટ થાય એટલે ખાંડ પધરાવી, થોડીવાર ઉકાળી, નીચે ઉતારી કટોરામાં સાજી, એલચી પાવડર કરવો. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૪૩) મણકાની ખીર

સામગ્રી : દૂધ ૨૦૦ગ્રામ, ૧૦ ગ્રામ જેટલા મણકા, ખાંડ ૪૦ ગ્રામ, એલચી, ચારોળી બદામની કાતરી, મેંદો, ઘી જરૂર મુજબ.

રીત : મેંદામાં ઘીનું જરાક મોણ દઈ ભાખરી જેવો લોટ બાંધી, મસળી, તેના નાનાં સાબુદાણા જેવડા મણકા પાડવા. મણકા ઘીમાં તળી લેવા. દૂધ ઉકાળવા મૂકવું. ઉકળે એટલે તેમાં મણકા કરી દેવા. મણકા સીજી જાય

અને દૂધ ઘટ્ટ થાય એટલે ખાંડ પધરાવવી. ખાંડ એકરસ થાય પછી નીચે ઉતારી, કટોરામાં સાજી, એલચી, ચારોળી, બદામની કાતરી પધરાવવા. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૪૪) મગની દાળનો શીરો (માનભોગ)

સામગ્રી : મગની દાળ ૨૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી ૨૦૦ ગ્રામ, દૂધનો માવો ૫૦ ગ્રામ, દૂધ ૪૦૦ ગ્રામ, કેસર, એલચી, બદામની કાતરી.

રીત : મગની દાળ ૪-૫ કલાક જળમાં પલાળવી. સારી રીતે ધોઈને મીક્સરમાં રવા જેવી વાટી લેવી. કઢાઈમાં ઘી ગરમ મૂકવું. ગરમ થયે વાટેલી દાળ તેમાં શેકવી. બદામી રંગ થાય ત્યાં સુધી શેકવી. ત્યારબાદ તેમાં ગરમ દૂધ પધરાવવું. (દૂધમાં કેસર વાટીને કરી દેવું.) બરોબર હલાવવું. દૂધ શોષાઈ જાય એટલે માવો પધરાવવો. થોડીવાર હલાવીને પછી તેમાં ખાંડ કરી દેવી. બરોબર હલાવી શીરા જેવું થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવું. કટોરામાં સાજીને તેના ઉપર એલચી અને બદામની કાતરી પાથરવી. ઠંડો થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૪૫) ગોળના પુઆ

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, ગોળ, ઘી, વરિયાળી, મરીના તાંદળા પ્રમાણસર.

રીત : ગોળને પાણીમાં ઓગાળવો. ઘઉંના લોટમાં ઘીનું થોડું મોણ કરી, ૧ ચમચી વરિયાળી અને અડધી ચમચી મરીના તાંદળા કરી, ગોળના પાણીથી નરમ લોટ બાંધવો. બે કલાક પલળવા દેવો. પછી ઘી ગરમ કરી તેમાં નાના વડા જેવા આકારમાં પુઆ કરી તળી લેવા. તાપ ધીમો રાખવો. તળાઈ જાય પછી કટોરામાં સાજી, સૂકાઈ ન જાય માટે ઉપર થોડું વિઘરેલું ઘી પધરાવી, હલાવી શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

નારાયણ રતીલાલ છાટબાર, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૪૬) થપડી પૂરી

સામગ્રી : ચણાનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, હિંગ, મરીના તાંદળા, હળદર અને ઘી, મીઠું પ્રમાણસર.

રીત : ચણાના લોટમાં ઘીનું મોણ કરવું, મરીના તાંદળા, હિંગ અને હળદર કરી જળથી લોટ બાંધવો. ઘી લઈ બરોબર ટૂંપવો. નાના લૂઆ કરી જાડી પૂરી બનાવી ધીમા તાપે ઘીમાં તળી લેવી. નીચે ઉતારી ઉપર મીઠું અથવા સિંધાલૂણ ભભરાવવું. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૪૭) જીરાપૂરી

સામગ્રી : મેંદો અથવા રોટલીનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, અડધી ચમચી જીરું, ઘી પ્રમાણસર; સિંધવ અથવા મીઠું

રીત : મેંદામાં ઘીનું મોણ કરી, જીરું કરી, જળથી લોટ બાંધવો. રોટલી જેવો લોટ બાંધી, મસળી, લૂઆ કરી રોટલી જેવી પાતળી વણવી. ઘીમાં કડક થાય તે રીતે ધીમા તાપે તળી લેવી. બહાર કાઢી ઉપર સિંધાલૂણ કે મીઠું ભભરાવવું. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૪૮) સૂકી કચોરી

સામગ્રી : સાંજો બનાવવા માટે-સમારી, ધોઈ, સુકવેલી કોથમીર, કોપરાનું ખમણ, શેકેલા શીંગદાણાનો ભૂકો, ખાંડ, લીંબુના ફૂલ, હળદર, સિંધાલૂણ, હિંગ, મરચું, ધાણાજીરું, ગરમ મસાલો બધું પ્રમાણસર લઈ મીક્સ કરવું. મેંદો, દૂધ, ઘી જરૂર મુજબ.

રીત : ૧ વાટકી મેંદો લઈ તેમાં ૧/૪ વાટકી ઘીનું મોણ કરી, સિંધાલૂણ કરી, દૂધથી પૂરી જેવો લોટ બાંધવો. બરોબર મસળી પૂરી વણી, ઉપર બતાવેલો સાંજો ભરવો. કચોરીની જેમ ચારે બાજુથી વાળી લઈ ઘીમાં ધીમા તાપે તળી લેવી. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

અમૃતબેન હરીલાલ વાઢેર, મુંબઈ, ના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૪૯) ચંદ્રકળા

સામગ્રી : મેંદો ૧૦૦ ગ્રામ, ચોખાનો ઝીણો લોટ ૫૦ ગ્રામ, ઘી ૩૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧૫૦ ગ્રામ (કેસરી કરવી હોય તો ઘૂંટેલુ કેસર ૧ ચમચી)

રીત : મેંદામાં ગરમ ઘીનું મોણ કરી જળથી પૂરી જેવો લોટ બાંધવો. બે કલાક ઢાંકી રાખવો. થાળીમાં ૫૦ ગ્રામ ઘી લઈ ખૂબ ફીણવું. પછી તેમાં સમાય તેટલો ચોખાનો લોટ પધરાવી ફીણવું. ઘી અને લોટ બરોબર મીક્સ કરી લેવા. આને સાટો કહેવાય.

પછી મેંદાનો લોટ લઈ તેના પૂરી કરવા જેવડા લૂઆ બનાવવા. થાળી ઉપર મોટી પાતળી પૂરી વણવી. આખી પૂરી ઉપર તૈયાર કરેલો સાટો લગાવવો. ત્યારબાદ પૂરીનો લંબગોળ વીંટો વાળી દેવો. આ રીતે બધી પૂરીના વીંટા તૈયાર કરી દેવા. વીંટાને સાધારણ દબાવી ગોળ કરી, પછી વીંટાના ટુક કરી, બંને ખુલ્લી બાજુથી હલકે હાથે દબાવી, જાડી પૂરી વણવી. બધી પૂરી વણાઈ જાય એટલે ઘી બરોબર ગરમ કરી, તાપ ધીમો કરી, તેમાં પૂરી તળવી. ચમચાથી ઘી ઉપર રેડતા જવું. પૂરીમાં પાંદડી પડવી જોઈએ. લાલ ન થવી જોઈએ. પાંદડી કડક થાય એટલે પૂરી ફેરવવી. બંને બાજુ બરોબર તળાવા દેવી. પછી થાળીમાં છૂટી છૂટી પધરાવી ઘી નીતરવા દેવું. ઉપર છાબડી ઢાંકી દેવી. બીજા દિવસે ખાંડની જલેબી જેવી એકતારી ચાસણી કરી લેવી. થોડી ઠંડી થાય અને ઘટ્ટ થાય એટલે ચમચાથી ચંદ્રકળા ઉપર ચારે બાજુ લાગે તે રીતે રેડી દેવી. કેસરી ચંદ્રકળા કરવી હોય તો ચાસણીમાં જરાક કેસર ઘૂંટીને પધરાવવું. ચાસણી નીતરી જાય અને ઠંડી થાય ત્યારે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૫૦) ગાંઠિયા

સામગ્રી : ચણાનો લોટ ૫૦૦ગ્રામ, ઘી ૪૦૦ ગ્રામ, હિંગ, હળદર, મરીના તાંદળા, મીઠું પ્રમાણસર

નારાયણ પરિવારના હ. જશવંતીબેન નારાયણદાસ છાટબાર, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

રીત : ચણાના લોટમાં ગરમ ઘીનું મોણ કરવું. હિંગ, હળદર, મરીના તાંદળા પ્રમાણસર કરવા, સ્હેજ ગરમ જળથી લોટ બાંધવો. ગરમ ઘી અને જળ લઈને લોટને ખૂબ ટૂંપવો. ટૂંપાઈને લોટ ગાંઠિયા પાડવા જેવો નરમ થાય ત્યારે ઝારાથી તાવડીમાં ઘીમાં ગાંઠિયા પાડવા. ઘી ગરમ કરી, તાપ ધીમો રાખી તળવા. બહુ કડક ન તળવા. તળાઈ જાય એટલે બહાર કાઢી ઉપર મીઠું ભભરાવવું. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

ગો.વા. રૂક્ષ્મણીબેન હેમચંદ્ર મહેતા, મોરબીના જયશ્રીકૃષ્ણ, હસ્તે. નરેન્દ્રભાઈ

વિભાગ-૫

સખડી

(૧) ખસ્તાપૂરી

સામગ્રી : ૧ ૧/૨ વાટકી મેંદો, ૧ વાટકી ચણાનો લોટ, ૩ ચમચા ઘી ૧ ૧/૨ ચમચી મીઠું, ૧ ચમચી લાલ મરચાંની ભૂકી, ૧/૪ ચમચી હળદર, ૧ ચમચી આમચુર પાવડર, ૧ ચમચી ધાણા જીરું, ૧ ચમચી મરી પાવડર, જરાક હિંગ, તળવા માટે અને ચણાના લોટના મોણ માટે તેલ.

(અનસખડીમાં કરવી હોય તો ઘીમાં તળવી અને મીઠું ઉપરથી છાંટવું)

રીત : મેંદામાં ૩ ચમચી ઘી અને ૧/૨ ચમચી મીઠું કરીને સાધારણ નરમ લોટ બાંધવો. પૂરીથી થોડો નરમ રાખી બરાબર મસળીને ઢાંકી રાખવો. ચણાના લોટમાં મીઠું, મરચું, હળદર, આમચુર પાવડર, ધાણાજીરું, હિંગ, મરી બધું કરવું અને ૩ થી ૪ ચમચા મોણ કરી, બરાબર બધું મીક્સ કરી, થોડું જળ કરીને કઠણ ગોળી વળે તેવો લોટ બાંધવો. સારો મસળીને એની લખોટી જેવડી ગોળીઓ વાળવી.

મેંદાના લોટને બરાબર મસળીને એના પણ ચણાના લોટ જેટલા જ નંગ પણ થોડા મોટા લૂઆ બનાવવા. મેંદાના લોટનો લૂઓ લઈ, હાથેથી જરા પહોળો કરી, અંદર ચણાના લોટનો લૂઓ મૂકી, ચારે બાજુથી કચોરીની માફક વાળીને બધા લૂઆ તૈયાર કરી લેવા.

ગો.વા. રતીલાલ જીવાભાઈ કણસાગરા (લીંબુડાવાળા), જામનગરના જયશ્રીકૃષ્ણ

તૈયાર લૂઆની પાતળી પૂરી વણવી. છરીથી અંદર થોડા કાપા પાડવા. તેલ અથવા ઘી ગરમ કરી, ગરમ થઈ જાય પછી મધ્યમ તાપે તળવી. મધ્યમ તાપે તળવાથી પૂરી કડક અને ફરસી થશે. તાપ વધારે ન રાખવો જેથી પૂરી બળી ના જાય. સોહાતી થયે શ્રી પ્રભુને ધરાવવી.

(૨) આલુપૂરી

સામગ્રી : બાફેલા બટાકા, મેંદો, આખું જીરું, વાટેલાં આદુમરચાં, મીઠું, તેલ (મેંદો અને બટાકા એકસરખા માપથી લેવા – મસાલો પ્રમાણસર કરવો)

રીત : બાફેલા બટાકાને ખમણી લેવા. તેમાં મેંદો, મીઠું, થોડું તેલ, વાટેલાં આદુમરચાં અને અધકચરું વાટેલું જીરું કરવું. જરૂર પૂરતું જળ લઈ લોટ બાંધવો. લૂઆ કરી થોડી જાડી પૂરી વણવી. ધીમા તાપે તળી લેવી. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૩) પાલકપૂરી

સામગ્રી : પાલકની ભાજી, ઘઉંનો લોટ, વાટેલાં આદુમરચાં, અધકચરું વાટેલું જીરું, મીઠું, મોણ માટે અને તળવા માટે તેલ.

રીત : સૌ પ્રથમ પાલકને ધોઈને, સમારીને, તેમાં મીઠું, જીરું, આદુ મરચાં પ્રમાણસર કરીને મીક્સરમાં ક્રશ કરવા.

ત્યારબાદ ઘઉંના લોટમાં પ્રમાણસર મીઠું અને મોણ કરી, તૈયાર કરેલ પાલક પેસ્ટથી લોટ બાંધવો. નાના લૂઆ કરી, પૂરી વણીને અથવા ત્રિકોણાકાર શેઈપમાં પૂરી તૈયાર કરીને, તળી લેવી. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૪) ફરસીપૂરી

સામગ્રી : ૨ વાટકી મેંદો, ૧ ૧/૨ વાટકી રવો, મીઠું, અધકચરા વાટેલા મરી અને જીરું પ્રમાણસર, મોણ માટે અને તળવા માટે તેલ અથવા ઘી.

ગો.વા. રંભાબેન રતીલાલ કણસાગરા (લીંબુડાવાળા), જામનગરના જયશ્રીકૃષ્ણ

રીત : રવો તથા મેંદો ભેગા કરી તેમાં પ્રમાણસર મીઠું, વાટેલાં જીરું અને મરી કરવા. ઘી કે તેલનું સરખું મોણ કરવું. પછી જળથી લોટ બાંધી, લૂઆ પાડી, થોડી જાડી પૂરી વણી, તળી લેવી. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને આરોગાવવી.

(૫) ગ્રીન પૂરી

સામગ્રી : ૧ વાટકી ઘઉંનો લોટ (રોટલીનો) $\frac{૧}{૪}$ વાટકી રવો, મેથીની ભાજી ૧૦૦ ગ્રામ, તેલ, મીઠું, ધાણાજીરું, હળદર, લાલ મરચું અથવા વાટેલાં આદુ-મરચાં, કોથમીર, તલ, કોપરાનું ખમણ - બધો મસાલો પ્રમાણસર લેવો. દહીં, સેવ અને ખજૂરની ચટણી.

રીત : મેથીની ભાજીને ચૂંટીને ઝીણી સમારવી. બંને લોટ ભેગા કરી તેમાં મીઠું, હળદર, મરચું, ધાણાજીરું, તલ વગેરે પ્રમાણસર કરવાં. મેથીની ભાજી બરોબર ધોઈ લોટમાં પધરાવવી. મોણ કરવું. ત્યારબાદ બધું બરાબર મીક્સ કરી જળથી લોટ બાંધવો. મોટી સાઈઝની પૂરીઓ વણવી. બંને સાઈડથી અંદરની તરફ વાળી, ચારે બાજુથી બંધ કરી, ચોરસ શેઈપ આપી ધીમા તાપે તેલમાં તળી લેવી. પૂરી ઉપર સેવ, કોથમીર, કોપરાનું ખમણ તલ તથા દહીં પધરાવી, મીઠી ચટણી સાથે શ્રીપ્રભુને આરોગાવવી.

(૬) મીઠી પૂરી

સામગ્રી : ઘઉંનો લોટ, ગોળ, મીઠું, તેલ.

રીત : ગોળમાં થોડું જળ કરવું. હલાવીને ગોળ ઓગાળી ગોળનું જળ તૈયાર કરવું. ઘઉંના લોટમાં પ્રમાણસર મીઠું અને મોણ કરી ગોળના જળથી લોટ બાંધવો. લૂઆ પાડી પાતળી પૂરી વણવી. તળી લેવી. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને આરોગાવવી.

(૭) ખડખડિયા પૂરી

સામગ્રી : રવો, મેંદો, સાકર, તેલ, મીઠું, ઘી.

વિલાસબેન મોહનભાઈ શાહ, ભગત પરિવાર, અમદાવાદના જયશ્રીકૃષ્ણ

રીત : એક વાટકી મેંદો અને પા વાટકી રવો લેવો. પ્રમાણસર સાકર લઈ તેમાં થોડું જળ ઉમેરી સાકરનું ઘટ્ટ જળ બનાવવું. રવા-મેંદાના મિશ્રણમાં મીઠું અને મોણ કરી, સાકરના જળથી લોટ બાંધવો. લૂઆ કરી પાતળી પૂરી વણવી. તેલ અથવા ઘીમાં તળી લેવી. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૮) દહીંપૂરી

સામગ્રી : દહીં, ઘઉંનો લોટ, બાફેલા બટાકા, મીઠું, આદુમરચાં વાટેલાં, ગરમ મસાલો, કોથમીર, તલ, કોપરાનું ખમણ, લીંબુનો રસ, ખાંડ, તેલ, ગળ્યું દહીં, તીખી ચટણી, ગળી ચટણી, સેવ.

રીત : બાફેલા બટાકાને છોલી, છૂંદો કરી, તેમાં મીઠું, આદુમરચાં વાટેલાં, ગરમ મસાલો, કોથમીર, તલ, કોપરાનું ખમણ, સાકર, લીંબુનો રસ વગેરે પ્રમાણસર કરવાં. બધું મીક્સ કરી પૂરણ તૈયાર કરવું.

૧ વાટકી ઘઉંના લોટમાં $\frac{૧}{૪}$ વાટકી મેંદો ઉમેરી, મીઠું અને મોણ પ્રમાણસર કરી, જળથી લોટ બાંધવો.

ત્યાર બાદ મોટી બે પૂરી વણી, તેમાં વચ્ચે બટાકાનું પૂરણ ભરી, બધી બાજુથી સરખી રીતે બંધ કરી લેવું. ત્યાર બાદ પૂરી તેલમાં તળી લેવી.

શ્રીપ્રભુને ધરાવતી વખતે તેના બે ટુક કરી, તેના ઉપર દહીં, બંને ચટણી, કોપરાનું ખમણ, કોથમીર તથા સેવ કરીને શ્રીપ્રભુને આરોગાવવી.

(૯) લીંબુ - મેંદાની પૂરી

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ મેંદો, ૧૦૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, મરીનાં ઝીણાં તાંદળાં (દાળ) ૧ ચમચી, મીઠું પ્રમાણસર, જરાક હળદર, ૧ લીંબુ, તેલ-૨૦૦ ગ્રામ.

મેંદામાં ૧ ચમચો તેલનું મોણ કરી, જળથી રોટલી જેવો લોટ બાંધવો. લોટ મસળી, લૂઆ કરી, મોટી બે રોટલી વણવી.

ચણાના લોટમાં મીઠું, મરીની દાળ, હળદર, લીંબુનો રસ, ૧ ચમચો

સુરભીબેન પંકજકુમાર ગાંધી, દાહોદના જયશ્રીકૃષ્ણ

તેલ કરી, બધું બરાબર મીક્સ કરવું. ત્યારબાદ એ તૈયાર થયેલ ભૂકો મેંદાની એક રોટલી ઉપર પાથરી દેવો. સહેજ દબાવવો. તેના ઉપર બીજી રોટલીને તેલ લગાવી પાથરી દેવી. ત્યારબાદ તેનો વીંટો કરવો. વીંટાના નાના લૂઆ કરી, પાતળી પૂરી વણવી. કઢાઈમાં તેલ ગરમ કરવા મૂકી ધીમે તાપે બદામી રંગની તળી લેવી. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૧૦) આમરસભાત (રસભાત)

સામગ્રીઃ ૧ વાટકી બાસમતી ચોખા, ૧ વાટકી આફૂસ કેરીનો રસ, ૨ વાટકી આફૂસ કેરીના નાના ટૂક, ૨ વાટકી સાકર અથવા ખાંડ, ૨ ચમચા બદામ કાતરી, ૨ ચમચા પીસ્તા કાતરી, ૪ ટુકડા જાવંત્રી, ૧ ચમચી ઘૂંટેલું કેસર, ૧ ચમચી એલચી પાવડર, ૨ ચમચા ઘી

રીત : આફૂસના રસમાં સાકર કરીને ગરમ કરવા મૂકવું. બરાબર ઉકળીને અડધું થવા આવે એટલે તેમાં આફૂસના ઝીણા ટુકડા ભેળવી બધું મીક્સ થાય એટલે ઉતારી લેવું.

તાવડીમાં બે ચમચા ઘી ગરમ કરી, ચોખાને ભીના કપડામાં સારી રીતે લૂછી, ઘીમાં જાવંત્રીનો વઘાર કરી, ચોખા પધરાવી દેવા, ૪ વાટકી જળ પધરાવી ચોખાને બરોબર સીજવા દેવા. બરોબર સીજી જાય, બધું જળ શોષાઈ એટલે અંદર કેસર, એલચી અને તૈયાર કરેલો આમરસ પધરાવી, બધું મીક્સ કરી, ધીમા તાપે થોડી વાર સીજવા દઈ, ઉતારી લેવું. કટોરામાં સાજી, ઉપર બદામ પીસ્તાની કાતરી પાથરવી. ઠંડો થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૧૧) પાકી કેરીના ભુજેના (ભજીયાં)

સામગ્રીઃ એક મોટી પાકેલી આફૂસ કેરી, ખીરા માટે વેસણ, તળવા માટે તેલ, લૂણ, હિંગ, મરી, હળદર.

રીતઃ કેરીને ધોઈ, છોલી તેનાં ચકતાં કરવાં. ચણાના લોટનું ખીરું તૈયાર કરી, તેમાં બધો મસાલો કરી, કેરીના પતીકાંને ખીરામાં બોળી તળી લેવાં. સોહાતાં થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવાં.

શ્રીમતી ઝવેરભાઈ કેશવજી દામોદર સ્વાલી, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૧૨) આમરસના પુડલા (ચીલા)

સામગ્રીઃ ૧ વાટકી ચણાનો લોટ, ખીરું કરવા માટે કેરીનો રસ, મીઠું, હળદર, મરચું, વાટેલાં આદુ મરચાં, કોથમીર, હિંગ પ્રમાણસર.

રીતઃ ચણાના લોટને કેરીના રસમાં પલાળી પુડલા ઉતારવા જેવું ખીરું તૈયાર કરવું. તેમાં મીઠું, મરચું, હળદર, કોથમી, વાટેલાં આદુ મરચાં, હિંગ બધું કરવું. તવા ઉપર તેલ લગાવી, ખીરું પાથરી પુડલા સિદ્ધ કરવા. ઠંડા થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૧૩) તુવેરદાળ - મેંગો હલવો

સામગ્રી : ૧ વાટકી તુવેરદાળ, ૧ વાટકી હાફૂસ કેરીનો રસ, ૩ વાટકી દૂધ, ૨ ચમચા બદામ-પીસ્તાનો ભૂકો, ૫ ચમચા ઘી, ૨ વાટકી ખાંડ, એલચી, કેસર, જાયફળનો ભૂકો પ્રમાણસર, બદામ પીસ્તાનું કતરણ જરૂર મુજબ.

રીત : તુવેરદાળ પલાળી મીક્ષ્ચરમાં ક્રશ કરી લેવી. ત્યારબાદ કઢાઈમાં ઘી મૂકી ગુલાબી થાય ત્યાં સુધી સાંતળવી. દૂધમાં કેસર કરી, કેસરવાળું દૂધ કઢાઈમાં શેકાઈ ગયેલી તુવેરદાળમાં પધરાવવું. ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી હલાવવું. ત્યારબાદ ખાંડ કરવી. ખાંડ મીક્સ થઈ જાય ત્યાં સુધી હલાવવું. છેલ્લે કેરીનો રસ અને બદામ પીસ્તાનો ભૂકો પધરાવવો. ૫ થી ૭ મિનિટ હલાવી ગેસ બંધ કરવો. એલચી અને જાયફળનો પાવડર પ્રમાણસર કરી બરોબર હલાવી, કટોરામાં સાજી, ઉપર બદામ-પીસ્તાનું કતરણ પધરાવવું. ઠંડો થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૧૪) મગવડાં

સામગ્રી : મગ ૧૦૦ ગ્રામ, ચણાનો લોટ ૫૦ ગ્રામ, દહીં, ખાંડ, મીઠું, હિંગ, વાટેલાં આદુમરચાં પ્રમાણસર, તળવા માટે તેલ, કોથમીર (ચટણી માટે)

રીત : મગને આગળના દિવસે જળમાં પલાળવા. બીજા દિવસે સવારે

ચંદાબેન નરોત્તમ સ્વાલી, (મુન્દ્રા) મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

જળ નિતારી, પ્રમાણસર મીઠું કરી કુકરમાં બાફી લેવા. ઠંડા થાય પછી તેમાં સમાય તેટલો ચણાનો લોટ, વાટેલાં આદુમરચાં, હિંગ, લૂણ, દહીં, ખાંડ પ્રમાણસર કરવા. વડા જેવું ખીરું તૈયાર કરી વડાં તળવા. તળતાં પહેલા ખીરામાં થોડું ગરમ તેલ પધરાવવું. કોથમીની ચટણી સાથે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૧૫) કાકડી ઈડલી

સામગ્રી : ઈડલીનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, કાકડી, દહીં, આદુમરચાં વાટેલાં, કોથમીર (ચટણી માટે), મીઠું, ખાંડ, તેલ પ્રમાણસર

રીત : ઈડલીના લોટને રાત્રે પલાળવો. તેમાં થોડું દહીં કરવું. સવારે આથો આવી જાય પછી તેમાં પ્રમાણસર મીઠું, વાટેલાં આદુમરચાં, સાજીના ફૂલ, ખાંડ તથા તેલનું મોણ કરવું. ખૂબ ફીણી બધું એકરસ કરવું. ઈડલીના વાસણમાં થોડું થોડું ખીરું પધરાવી ગેસ ઉપર મૂકવું. બે મિનિટ પછી ઢાંકણ ખોલી દરેક ઈડલી ઉપર કાકડીનું ગોળ પતીકું મૂકી, ઉપર બીજું ખીરું પાથરી દેવું. બરોબર સીજી જાય એટલે ઉતારી, ઈડલી બહાર કાઢી, ઉપર જરાક તેલ લગાવી, કોથમીરની ચટણી સાથે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૧૬) મગની દાળની બરફી

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ મગની છોતરાંવાળી દાળ, ૧૦૦ ગ્રામ મગની મોગર દાળ, ૧૦૦ ગ્રામ માવો, ૩૦૦ ગ્રામ ખાંડ, ૪ ચમચા ઘી, ઘૂંટેલું કેસર – ૧ ચમચી, કાજુ – ચારોળી સુશોભન માટે, ગુલાબનું અત્તર – ૨ ટીપાં

રીત : બંને દાળોને બે વાસણમાં પલાળવી. મીક્ષ્ચરમાં અલગ અલગ વાટી લેવી. છોતરાંવાળી દાળમાં લીલો રંગ આવશે. વાટેલી દાળને ઘીમાં અલગ અલગ શેકવી. ખાંડની બે તારી ચાસણી કરવી. અડધા કરતાં થોડી વધારે ચાસણી લઈ તેમાં મોગર મગની દાળનો માવો અને દૂધનો માવો તથા કેસર કરવું. ગેસ ઉપર ગરમ કરવા મૂકવું. ધીમા તાપે મૂકી હલાવવું.

મોદી ચંદ્રકાન્ત રમણલાલ, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

ઠરે એવું ઘટ્ટ થાય એટલે નીચે ઉતારી લેવું. ઠંડુ થયા પછી તેમાં બે ટીપાં ગુલાબનું અત્તર પધરાવી, બરોબર હલાવી, ઘી બગાડેલી થાળીમાં ઠારી દેવું. ત્યારબાદ બાકી રહેલી ચાસણીમાં છોતરાવાળી દાળનો માવો કરી ગેસ ઉપર મૂકવું. ધીમા તાપે હલાવવું. ઘટ્ટ થાય પછી નીચે ઉતારી ઠંડુ થયે, કેસરવાળો માવો ઠાર્યો હોય તેની ઉપર ઠારી દેવું. ઉપર કાજુની કતરી અને ચારોળીનું સુશોભન કરવું. ઠરી જાય પછી ચકતાં પાડી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી. કેસરી અને લીલા એમ બે રંગની સામગ્રી સિદ્ધ થશે.

(૧૭) લીલા કોપરાના ઘૂઘરા

સામગ્રી : ૧ શ્રીફળ, ૧ મોટો બટાકો, મીઠું, આદુ મરચાં વાટેલાં, કોથમીર, તલ, હિંગ, લીંબુ, ખાંડ વગેરે પ્રમાણસર, તળવા માટે તેલ, મેંદો-૨૦૦ ગ્રામ.

રીત : શ્રીફળને છોલી, કોપરું કાઢી, મીક્ષ્ચરમાં વાટી લેવું. બટાકાને બાફી, છોલી, તેનો માવો કરવો. પીસેલું કોપરું અને બટાકાનો માવો મિક્સ કરી તેમાં પ્રમાણસર મીઠું, વાટેલાં આદુ મરચાં, હિંગ, ખાંડ, લીંબુ, તલ, ઝીણી સમારેલી કોથમીર એમ બધો મસાલો કરવો. બરોબર હલાવી પૂરણ તૈયાર કરવું. ત્યારબાદ મેંદામાં મોણ કરી લોટ બાંધવો. મસળીને લૂઆ કરી, પૂરી વણવી. પૂરીમાં તૈયાર કરેલું પૂરણ ભરી, ઘૂઘરા બનાવવા. કાંગરી પાડવી. બધા ઘૂઘરા તૈયાર થઈ જાય પછી તળી લેવા. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૧૮) મીઠો ભાત

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ બાસમતી ચોખા, ૧૫૦ ગ્રામ ગોળ, ઘી ૫૦ ગ્રામ, તજ અને લવિંગ

રીત : ચોખાને ધોઈ થોડીવાર પલાળી રાખવા. ગોળમાં ચોખા ચડે એટલું જળ પધરાવી ઉકાળવું અને ગાળી લેવું. ત્યારબાદ ગેસ પર તપેલીમાં ઘી મૂકી, ગરમ થાય એટલે તજ-લવીંગ પધરાવી ચોખા શેકી લેવા. તેમાં ગોળનું જળ પધરાવી, તપેલી કૂકરમાં મૂકી દેવી. કૂકરમાં નીચે જળ મૂકવું.

મોદી રસિલા ચંદ્રકાન્ત, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

ત્રણ સીટી વગાડવી. ગેસ બંધ કરી સીજવા દેવું. ઠંડો થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૧૯) છોંકેલો ભાત

ચોખા બરોબર ધોઈ પ્રમાણસર જળ કરી કૂકરમાં મૂકી ચડવા દેવા. ભાત તૈયાર થઈ ગયા પછી ઠંડો થયે તપેલીમાં તેલનો વઘાર મૂકવો, રાઈ, હિંગ, હળદર, વાટેલાં આદુ-મરચાં કરી ભાત વઘારી દેવો. તેમાં પ્રમાણસર મીઠું, ખાંડ અને લીંબુનો રસ કરી બરોબર હલાવી, ઠંડો થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૨૦) વડીભાત

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ ચોખા, અડધી વાટકી ચોળાની વડી, રાઈ, તેલ, હિંગ, મીઠું, આખું જીરું, આદુ મરચાં વાટેલાં, હળદર.

રીત : ચોખા બરોબર ધોઈ લેવા. વડીનો ભૂકો કરવો. તપેલીમાં તેલનો વઘાર મૂકી, તેમાં હિંગ, રાઈ, જીરું કરી વડીનો ભૂકો સાંતળી લેવો. સહેજ લાલ થાય એટલે અંદર જળ કરવું. જળ ઉકળે પછી તેમાં ચોખા પધરાવવા. મીઠું આદુ મરચાં, હળદર વગેરે મસાલો પધરાવી બરોબર હલાવી, કૂકરમાં અથવા ગેસ પર ચોખા ચડવા દેવા. બરોબર સીજી જાય પછી ઠંડો કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૨૧) ખાટો ભાત

ચોખા ચડી જાય પછી નીચે ઉતારી ભાત ઠંડો થાય એટલે તેમાં પ્રમાણસર દહીં, મીઠું અને વાટેલું જીરું પધરાવી બરોબર હલાવી લેવું. શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૨૨) લીલો ભાત

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ બાસમતી ચોખા, પાલકની ભાજી-૧૦૦ ગ્રામ, એક ચમચો ઘી, એક ચમચો તેલ, લીલાં મરચાં, હિંગ, મીઠું, હળદર, લીલાધાણાં જોઈતા પ્રમાણમાં.

દિપ્તેશકુમાર જયંતિલાલ શાહ, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

રીત : ચોખાને ધોઈ પલાળી રાખવા. પાલકની ભાજીને ધોઈને સમારી, મીક્સરમાં વાટી તેનો રસ કાઢવો. તપેલીમાં ઘી અને તેલ ભેગાં કરી, હિંગ તથા જરાક હળદર પધરાવી ચોખા વઘારી દેવા. મીઠું અને લીલાં મરચાંના ટુક પધરાવી થોડું જળ રેડી, હલાવવું. ઢાંકી દેવું. ચોખા ઉકળવા લાગે એટલે પાલકનો રસ પધરાવી, હલાવી, ઢાંકી દઈ, ધીમા તાપે ચડવા દેવા. બરાબર ચડી જાય પછી ગેસ બંધ કરી થોડી વાર રહેવા દેવું. ઠંડુ થાય પછી થાળીમાં કાઢી લીલા ધાણા સમારી, ધોઈને પધરાવવા અને શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૨૩) વેજીટેબલ રાઈસ - શાકભાજીનો ભાત

સામગ્રી : બાસમતી ચોખા ૨૦૦ ગ્રામ, રીંગણ ૫૦ ગ્રામ, બટાકા ૧૦૦ ગ્રામ, ફણસી ૫૦ ગ્રામ, લીલા વટાણા ૧૦૦ ગ્રામ, મીઠો લીમડો, લીલા ધાણાં, કોપરાનું ખમણ, કાજુ-દ્રાક્ષ, લવીંગ, તજ, મરી, તમાલપત્ર, આદુ-મરચાં વાટેલાં, ઘી-૫૦ ગ્રામ, હળદર, મીઠું, ખાંડ, હિંગ જોઈતા પ્રમાણમાં.

રીત : બધાં શાક ધોઈ, સાફ કરી સુધારી લેવાં. ચોખાને બરોબર ધોઈ પલાળી રાખવા. ગેસ ઉપર તપેલીમાં ઘી મૂકી, ગરમ થાય એટલે હિંગ અને હળદર, તજ-લવિંગ, કાજુ દ્રાક્ષ અને લીલા મરચાંના ટુક, મીઠા લીમડાનાં પાન પધરાવી, બધું સાંતળી, સમારેલાં બધાં શાક પધરાવી દેવાં. જળ કરવું. મીઠું પધરાવી, હલાવીને ઢાંકી દેવું. ઉકળવા લાગે એટલે પલાળેલા ચોખા અંદર કરી દેવા. વાટેલાં આદુ મરચાં અને ખાંડ પધરાવવા. ચોખા ચડે એટલું જળ અંદર હોવું જોઈએ. બધું હલાવીને ઢાંકી દઈ, ધીમાં તાપે ચડવા દેવું અથવા કૂકરમાં મૂકી ચડવા દેવું. બરોબર સીજી જાય એટલે ઠંડો પાડી, ઉપર લીલા ધાણાં અને કોપરાનું ખમણ પધરાવી, શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

અ.સૌ. વનિતાબેન જમનાદાસ પીપરીયા, જામનગરના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૨૪) ત્રિરંગી ભાત

સામગ્રી : સફેદ ભાત, લીલો ભાત, વેજીટેબલ ભાત.

રીત : એક પહોળા ડબામાં નીચે ઘી લગાડી થોડો સફેદ ભાત પાથરવો. ત્યારબાદ તેના ઉપર ઘી લગાડી બીજું પડ કરવા લીલો ભાત પાથરવો. એના પર ત્રીજું પડ કરવા ઘી લગાડી વેજીટેબલ ભાત પાથરવો. તેના ઉપર ઘી લગાડી ઉપર સફેદ ભાત પાથરવો. આ રીતે તૈયાર થયા પછી કૂકરમાં પ્રેશર થાય ત્યાં સુધી રાખવો. સીટી વગાડવી નહિ. ગેસ બંધ કરી ઠંડો થવા દેવો. ત્યારબાદ બહાર કાઢી ટુક કરી, લીલા ધાણાં, કોપરું કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૨૫) શીખરન ભાત

સામગ્રી : બાસમતી ચોખા ૧ વાટકી, ૨ વાટકી શીખંડ, ૧ ચમચી એલચી પાવડર, $\frac{૧}{૨}$ ચમચી ઘૂંટેલું કેસર

રીત : ચોખાને પલાળી, જરા નરમ રહે તેવો ભાત તૈયાર કરી લેવો. નીચે ઉતારી અંદર એલચી પધરાવી દેવા. કેસરી કરવો હોય તો $\frac{૧}{૨}$ ચમચી ઘૂંટેલું કેસર પધરાવવું. ઠંડો થાય પછી તેમાં તૈયાર કરેલો શીખંડ ભેળવી દેવો. શીખંડ બનાવવા માટે ૧ લીટર દૂધને જમાવી, દહીં કપડામાં બાંધી જળ નિતારી લેવું. મસ્કામાં મસ્કાથી થોડી ઓછી ખાંડ ભેળવી, બરોબર હલાવી, ખાંડ ઓગળે પછી ચાળણી થી ચાળી લેવું (ચાળણી સ્ટીલની લેવી.) તૈયાર થયેલા શીખંડ અને ભાત મીક્સ કરી લેવા. શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૨૬) ખમણ ઢોકળાં

સામગ્રી : ૨ વાડકી ચણાની દાળ, $\frac{૧}{૨}$ વાડકી અડદની દાળ, મીઠું, હળદર, લીંબુના ફુલ, લીલાં ધાણાં, વાટેલા આદુ મરચાં, ખાંડ, સાજીના ફૂલ, તેલ, કોપરાનું ખમણ પ્રમાણસર.

દિલીપભાઈ એ. પારેખ, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

રીત : ચાણાની દાળ અને અડદની દાળ ૪-૫ કલાક પલાળવી. પછી ધોઈને બારીક વાટી લેવી. ખાંડ, મીઠું, આદુ મરચાં વાટેલાં, હળદર અને એક ચમચો દહીં કરી આથો આપી દેવો. ઢોકળાં ઉતારતી વખતે એક ચમચો તેલ અને અડધી ચમચી સાજીના ફૂલનું ગરમ જળમાં દુધિયું બનાવી, ખીરામાં પધરાવી, ખૂબ હલાવી, તેલ લગાડેલી થાળીમાં પાથરી, બાફવા મૂકી દેવું. બફાઈજાય પછી નીચે ઉતારી તેલ રાઈનો વઘાર કરવો. ઠંડુ પડે એટલે ટુક કરી ઉપર કોપરાનું ખમણ, લીલા ધાણા પધરાવી શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૨૭) ત્રિરંગી ઢોકળાં

સામગ્રી : ચણાની દાળ અડધી વાડકી, ચોખા એક વાડકી, અડદની દાળ અડધી વાડકી. મીઠું, વાટેલાં આદુ-મરચાં, તુવેરના દાણા, લીલા વટાણા, ફણસી, સાજીના ફૂલ, લીલા ધાણા વગેરે પ્રમાણસર.

રીત : અડદની દાળ અને ચોખા ધોઈને પલાળીને વાટવા. ચણાની દાળને પણ ધોઈને જુદી વાટવી, ત્યારબાદ અલગ અલગ આથો આપવો, મીઠું તથા આદુ, મરચાં બંનેમાં પધરાવવા, બીજે દિવસે ૧૦૦ ગ્રામ તુવેરના દાણા, ૧૦૦ ગ્રામ વટાણા વાટીને સાંજો કરવો, ફણસી ૫૦ ગ્રામ લઈ ચૂંટીને એકદમ ઝીણી સમારી, સાંજામાં પધરાવવી, સાંજામાં ઘૂઘરા જેવો મસાલો કરવો. આથેલા લોટમાં સાજીના ફૂલ અને તેલ પધરાવી બરાબર હલાવવું. ત્યારબાદ થાળીમાં તેલ લગાવી, ચણાના લોટનું ખીરું પધરાવી બાફવા મૂકવો, બે મિનિટ બફાય એટલે ઉપર સાંજો પધરાવવો, સાંજાની ઉપર ધાણાની પાતળી ચટણી રેડવી, બે મિનિટ બફાય એટલે ઉપર સફેદ ઢોકળાનો આથો પાથરી દેવો અને બફાવા દેવું, ચઢી જાય એટલે ઉતારીને ઠંડું થવા દેવું, ત્યારબાદ ટુક કરવા, સાથે કોઈપણ ચટણી બનાવવી, શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

મીરાયા સાગાણી, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૨૮) ચટપટીયા (નાયલોન ઢોકળાં)

સામગ્રી : જળ એક ગ્લાસ, ચણાનો લોટ ૧૫૦ ગ્રામ, મીઠું, ખાંડ, સાજીના ફૂલ, લીંબુનાં ફુલ, લીલાં મરચાં, રાઈ, હિંગ, તેલ, કોપરાનું ખમણ, કોથમી પ્રમાણસર.

રીત : જળમાં લીંબુનાં ફૂલ એક નાની ચમચી અને ૨ ચમચી ખાંડ પધરાવી ખૂબ હલાવવું, પછી ચણાનો લોટ મીક્સ કરવો, જળમાં સાજીના ફૂલનું અને તેલનું દૂધિયું બનાવી, ખીરામાં કરવું. ખૂબ હલાવવું. ત્યારબાદ ફીણ આવે એટલે થાળીમાં રેડી બાફવા મૂકવી, ૧૦-૧૨ મિનિટ બફાવા દેવું, ઠંડું પડે ત્યાર પછી ટુક કરી, રાઈ, હિંગ, તેલનો વઘાર કરવો. કોપરું તથા લીલા ધાણા પધરાવવા. શ્રીપ્રભુને ધરાવવાં.

(૨૯) ઈદડાં - (સફેદ ઢોકળાં)

સામગ્રી : એક વાડકી ચોખા, અડધી વાડકી અડદની દાળ, તેલ, મીઠું, આદુ-મરચાં, હિંગ, મરીનો ભૂકો, સાજીના ફૂલ, દહીં.

રીત : અડદની દાળ તથા ચોખાને બરોબર ધોઈ સવારે જુદા જુદા પલાળી દેવા, સાંજે બંનેને ધોઈ, જુદા જુદા વાટવા, પછી બંનેને મિક્સ કરી, દહીં, મીઠું કરી આથી દેવું, સવારે ઉતારતી વખતે આદુ, મરચાં, હિંગ પધરાવવા, એક મોટો ચમચો તેલ, એક ચમચી સોડા અથવા સાજીના ફૂલ અને એક ચમચો ગરમ જળ મિક્સ કરી, ઉકાળી, ખીરામાં પધરાવી હલાવવું. ત્યારબાદ થાળીમાં તેલ પાથરી, ખીરું પધરાવવું. ઉપર મરીનો ભૂકો છાંટવો, દસથી બાર મિનિટ બફાવા મૂકવું, નીચે ઉતારી ટુક કરી, ઉપર તેલ પધરાવવું, સાથે કોઈપણ ચટણી બનાવવી, શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૩૦) રવાનાં ઢોકળાં

સામગ્રી : રવો એક વાડકી, દહીં એક વાડકી, ગરમ જળ, મીઠું, આદુ-મરચાં, હિંગ, સાજીના ફૂલ, તેલ, ધાણા, કોપરું વગેરે પ્રમાણસર.

રીત : ગરમ જળમાં દહીં પધરાવી છાશ બનાવવી. છાશ રવામાં પધરાવવી, તેમાં મીઠું, આદુ-મરચાં, હિંગ પધરાવી ખીરું બનાવવું. ખીરામાં $\frac{૧}{૨}$ ચમચી સાજીના ફૂલ પધરાવવા. ત્યારબાદ હલાવીને થાળીમાં બાફવા મૂકવું, ૧૦ મિનિટ રહેવા દેવું. નીચે ઉતારી ટુક કરવા. અને ધાણાં, કોપરું, તેલ પધરાવવા અથવા તેલનો અને જીરાનો વઘાર પણ કરી શકાય, શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

સોનલ રસિકલાલ બોટાદરા, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૩૧) પીળાં ઢોકળાં

સામગ્રી : તુવેરની દાળ એક વાડકી, ચોખા ત્રણ વાડકી, અડદની દાળ એક વાડકી, તેલ, રાઈ, મીઠું, આદુ - મરચાં, દહીં.

રીત : ત્રણે વસ્તુ સારી રીતે ધોઈ, સવારે પલાળી દેવી, સાંજે વાટી તેમાં દહીં મીઠું, આદુ-મરચાં કરી, આથો દેવો, બીજે દિવસે ઉતારતી વખતે એક ચમચી ઈનો અથવા સાજીના ફૂલ પધરાવી, હલાવી, થાળીમાં બાફવા મૂકવું, દસ થી બાર મિનિટ રાખવું, બહાર કાઢી તેલ રાઈનો વઘાર કરવો, ટૂક કરવા, ધાણાં-કોપરું પધરાવવા. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૩૨) મગની દાળનાં ઢોકળાં

સામગ્રી : છોડાવાળી મગની દાળ એક વાડકી, મીઠું, આદુ-મરચાં, હળદર, હિંગ, રાઈ-સાજીના ફૂલ-તેલ-લીલા ધાણા-કોપરું, દહીં.

રીત : સવારે દાળને સારી રીતે ધોઈ પલાળી દેવી, સાંજના ફરીથી બે ત્રણ વાર જળથી ધોઈ વાટવી, તેમાં આદુ-મરચાં, એક નાની ચમચી સાજીના ફૂલ, એક ચમચી દહીં, હળદર તથા હિંગ અને મીઠું પધરાવી, હલાવી આથો આપવો, સવારે ઉતારતી વખતે, એક ચમચી સાજીના ફૂલ, એક ચમચો ગરમ જળ, એક ચમચો તેલ મીક્સ કરી, ગરમ કરીને ખીરામાં પધરાવવું, થાળીમાં નીચે તેલ ચોપડી, ખીરું પાથરી બાફવા મુકવું. દસ થી બાર મિનિટ રાખવું, બહાર કાઢી તેલ રાઈનો વઘાર કરવો, ટુક કરવા, ધાણા-કોપરું પધરાવવા, શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

ગો.વા. ઈન્દિરાબેન નવનીતલાલ પરીખ, હ. પંકજ અને પરીખ, વલસાડના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૩૩) મકાઈની ભેળ

સામગ્રી : મકાઈના બાફેલા દાણા, બાફેલા બટેટા ટુક કરેલા, ઝીણી સેવ, તેલ, આદુમરચાં, હળદર, લાલમરચું, ધાણાજીરું, લીંબુનો રસ, સાકર, જીરું, પ્રમાણસર મીઠું, કોથમીર, દાડમના દાણા, લીલા કોપરાનું ખમણ.

રીત : એક કડાઈમાં તેલ મૂકી તેમાં જીરું પધરાવી તેમાં બાફેલી મકાઈના દાણા, ટુક કરેલા બટેટા, મીઠું, હળદર, લાલમરચું, ધાણાજીરું, સાકર, વાટેલા આદુમરચાં પધરાવી છેલ્લે લીંબુનો રસ તથા કોથમીર પધરાવવા. પાંચ થી સાત મિનિટ હલાવતા રહેવું. ત્યારબાદ ઉપર ઝીણી સેવ તથા દાડમના દાણા, લીલા કોપરાનું ખમણ પધરાવી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૩૪) કોર્ન પેટીસ

સામગ્રી : બાફેલા બટેટા ૫ નંગ, મકાઈના દાણા મિક્સરમાં વાટેલા, લીલા કોપરાનું ખમણ, આદુમરચાં, મીઠું, ગરમ મસાલો, સાકર, હળદર, ધાણાજીરું, તલ, કોથમીર, તેલ, આરાલોટ, લીંબુનો રસ.

રીત : સૌ પ્રથમ બાફેલા બટાટાનો માવો તૈયાર કરી તેમાં પ્રમાણસર મીઠું ભેળવી ને ઠંડુ થવા દેવું. ત્યારબાદ બાફેલા મકાઈના માવામાં પ્રમાણસર મીઠું, હળદર, ધાણાજીરું, તલ, વાટેલાં આદુમરચાં, ગરમમસાલો, સાકર, લીંબુનો રસ, કોથમીર, લીલા કોપરાનું ખમણ મિક્સ કરી તેના નાના ગોળા બનાવવા.

બટેટાના માવાને પૂરી સાઈઝમાં તૈયાર કરી તેમાં વચ્ચે મકાઈના ગોળાને મૂકી, બહારથી બંધ કરી ગોળ પેટીસ બનાવવી. આ પેટીસને આરાલોટમાં રગદોળી ને તળી લેવી. ચટણી સાથે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૩૫) મકાઈનું અમીરીખમણ

સામગ્રી : ખમણેલી મકાઈ, દૂધ, તેલ, જીરું, આદુમરચા, મીઠું, સેવ, તજલવિંગ, દાડમના દાણા, કાજુના ટુક, કિસમિસ, બદામપિસ્તાની કતરણ, કોથમીર.

કનકલતાબેન કૃષ્ણકાન્ત શાહ, વડોદરાના જયશ્રીકૃષ્ણ

રીત : એક કઢાઈમાં તેલ પધરાવી તેમાં જીરું, તજ-લવિંગ પધરાવવા. તેમાં ખમણેલી મકાઈ તથા દૂધ પધરાવવું.

(આ સામગ્રી દૂધમાં તૈયાર કરવાની હોવાથી જરૂર મુજબ દૂધ લેવું.) દૂધ શોષાઈ જાય ત્યાં સુધી હલાવવું.

છેલ્લે મીઠું તથા આદુમરચાં પધરાવવાં.

શ્રીપ્રભુને ધરાવવું હોય ત્યારે ઉપર ઝીણી સેવ, કોથમીર, દાડમના દાણા, કાજુના ટુક તથા બદામ પિસ્તાની કતરણ પધરાવી ધરાવવું.

(૩૬) મકાઈના પેનકેક્સ

સામગ્રી : બાફેલી મકાઈના દાણા મિક્સરમાં ક્રશ કરેલા, ચોખાનો લોટ, ચણાનો લોટ, તેલ, મીઠું, આદુમરચાં, કોથમીર, ખમણેલું પનીર. (જરૂર મુજબ જળ અથવા દહીં મિક્સ કરી ખીરું તૈયાર કરવું.)

રીત : સૌપ્રથમ ચોખાનો લોટ, ચણાનો લોટ, મકાઈનો માવો, પનીર મિક્સ કરવું. તેમાં મીઠું, આદુમરચાં, કોથમીર, મિક્સ કરી, એક પેનમાં તેલ મૂકી નાના-નાના પેનકેક ઉતારીને શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૩૭) કોર્ન કચોરી

સામગ્રી : ઘઉંનો લોટ, થોડો ઘઉંનો લોટ કરકરો (જાડો લોટ) અથવા રવો પણ લઈ શકાય. મકાઈના દાણાને અધકચરા મિક્સરમાં ક્રશ કરવા. તજ-લવિંગ, આદુમરચાં, ગરમ મસાલો, કિસમિસ, સાકર, બટેટાનું ખમણ, કોથમીર, તલ, કોપરાનું ખમણ તથા પ્રમાણસર મીઠું.

રીત : એક કડાઈમાં તેલ મૂકી તેમાં જીરું, તજ - લવિંગ પધરાવવા. તેમાં મકાઈના ક્રશ કરેલા દાણા, બટેટાનું ખમણ, વાટેલા આદુમરચાં, ગરમ મસાલો પધરાવી ૫ થી ૭ મિનિટ બરાબર શેકવું. ત્યારબાદ તેને ઠંડુ થવા દેવું. ઠંડુ થાય પછી તેમાં મીઠું, તલ, સાકર, કોથમીર પધરાવી બરાબર મિક્સ કરવું. કિસમિસ તથા કોપરાનું ખમણ પધરાવવું.

જીતેન્દ્ર અંબાલાલ શાહ, પુનાના જયશ્રીકૃષ્ણ

ઘઉંના લોટમાં રવો અથવા જાડો ઘઉંનો લોટ અને જળ પધરાવી તેમાં મીઠું તથા તેલ ઉમેરીને લોટ બાંધી લેવો.

પૂરી વણી, તેમાં મકાઈનું પૂરણ ભરીને કચોરી વાળી, તળી લેવી. અને શ્રીપ્રભુને ચટણી સાથે ધરાવવી.

– અલગ અલગ શેપ પણ આપી શકાય. ઘુઘરા શેપ પણ બનાવી શકાય. આ સિવાય ઘઉંના લોટની મોટી રોટલી સાઈઝ કરીને સીધી ઊભી પટ્ટી કરીને વચ્ચે પૂરણ ભરી ચોરસ શેપ માં બંધ કરી ઉપરથી લવિંગ ભરાવીને તળી લેવી. ત્યારબાદ શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૩૮) લીલા વટાણાના પૂડલા

સામગ્રી : ૧ કીલો લીલા વટાણા, ચણાનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ચોખાનો લોટ - ૧૦૦ ગ્રામ, વાટેલાં આદુમરચાં, મીઠું, લીંબુ, ખાંડ, કોથમીર, તેલ પ્રમાણસર

રીત : વટાણા છોલી, મીક્ષરમાં વાટી લેવા, ચણાનો લોટ અને ચોખાનો લોટ મીક્સ કરી, તેનું ખીરું તૈયાર કરવું, ખીરામાં વાટેલા વટાણા, વાટેલાં આદુ-મરચાં, મીઠું, ખાંડ, લીંબુ, ઝીણી સમારેલી કોથમીર વગેરે મસાલો પ્રમાણસર પધરાવી બરોબર હલાવી લેવું. તવી ઉપર તેલ લગાવી પૂડલાની જેમ ખીરું પાથરી સાંતળવા. બંને બાજુ બરોબર સીજી જાય એટલે ઉતારી લેવા. ખજૂર-આમલીની ચટણી સાથે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

લીલા વટાણાને બદલે લીલી તુવેર કે પાપડીના લીલવા પણ લઈ શકાય.

(૩૯) આખા મગની પેટીસ

સામગ્રી : આખા મગ ૧૦૦ ગ્રામ, બટાકા ૨૦૦ ગ્રામ, વાટેલાં આદુ-મરચાં, ૧ ચમચી તજ-લવિંગનો ભૂકો, મીઠું, ખાંડ, લીંબુ, હળદર, કોથમીર, ઘઉંનો કરકરો લોટ, તેલ પ્રમાણસર.

માલતીબેન જયંતિભાઈ શાહ પરિવાર (માંરખમ), કેનેડાના જયશ્રીકૃષ્ણ

રીત : મગને રાત્રે પલાળી, સવારે કૂકરમાં બાફી લેવા. બટાકા પણ બાફી લેવા. મગ પલાળેલા હોવાથી દાણો છૂટો રહે તે માટે જળ ઓછું પધરાવવું. બંને જુદા જુદા બાફવા. બફાઈ જાય પછી બટાકા છોલી તેનો માવો કરવો. તેમાં ચઢી ગયેલા મગ મીક્સ કરવા. મીઠું, હળદર, આદુમરચાં, ખાંડ, લીંબુનો રસ, તજલવિંગનો ભૂકો, સમારેલી કોથમીર વગેરે બધું પ્રમાણસર કરી, બરોબર હલાવી પૂરણ તૈયાર કરવું. ત્યાર પછી તેની પેટીસ બનાવી, (ગોળાકારવાળી ચપટી) ઘઉંના કરકરા લોટમાં રગદોળી, તવી ઉપર તેલ મૂકી શેકી લેવી. બદામી રંગ પકડે એ રીતે સાંતળી લેવી. ખજૂર-આમલીની ચટણી સાથે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૪૦) બટાકાનાં પાંતરાં

સામગ્રી : ૫૦૦ ગ્રામ બટાકા, ૨૫૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, તેલ, વાટેલાં આદુ મરચાં, કોથમીર, કોપરાનું ખમણ, મીઠું, લીંબુ, તલ, હિંગ, ખાંડ, હળદર

રીત : બટાકા બાફી, છોલી, માવો કરવો. તેમાં ઉપર લખેલો બધો મસાલો પ્રમાણસર પધરાવવો. બરોબર મીક્સ કરી ત્રણ ભાગ કરવા. ઘઉંના લોટમાં સારું એવું મોણ કરી કઠણ લોટ બાંધવો. ત્રણ લૂઆ કરવા. એક લૂઓ લઈ થાળી ઉપર મોટો રોટલો વણવો. તેના પર બટાકાનો માવો એક સરખો પાથરવો. પછી તેનો પાંતરાના વીંટા જેવો વીંટો વાળી, અડધો-અડધો ઈંચના કાપા કરી લેવા. આ રીતે બધા વીંટાને કાપા કરી લેવા. એક વાટકીમાં થોડો ઘઉંનો લોટ લઈ તેમાં જળ પધરાવી પાતળું ખીરું બનાવવું. વીટાં તૈયાર કર્યા છે તેની આજુબાજુ ખીરું લગાડી દેવું, જેથી તળતાં પૂરણ નીકળી ન જાય. ત્યારબાદ એક કઢાઈમાં ગેસ પર તેલ મૂકી બધા વીંટા તળી લેવા. ખજૂર-આમલીની ચટણી સાથે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

ગો.વા. સુધીરભાઈ અરવિંદભાઈ પરીખ અમરેલી ના જયશ્રીકૃષ્ણ, હસ્તે. દિલીપભાઈ પરીખ

(૪૧) દૂધીના રસદાર જાંબુ

સામગ્રી : ૫૦૦ ગ્રામ દૂધી, ૨૫૦ ગ્રામ ઘઉંનો જાડો લોટ, ૨૦૦ ગ્રામ બટાકા, મીઠું, આખા ધાણા, તજ, લવિંગ, કાળા મરી, હળદર, વાટેલાં આદુમરચાં, કોપરાનું ખમણ, કોથમીર, હિંગ, તેલ, રાઈ, ખાંડ, લીંબુ, ગરમ મસાલો, બધું પ્રમાણસર.

રીત : પ્રથમ બે ચમચી આખા ધાણા, ૬ નંગ લવિંગ, બે ત્રણ તજના ટુકડા અને ૧૦ દાણા કાળા મરી લેવા. બધું તેલમાં શેકી લેવું અને તેનો ભૂકો કરવો. દૂધીને છોલી છીણી લેવી. ઘઉંના લોટમાં પ્રમાણસર મોણ કરી મીઠું, આદુ-મરચાં, ખાંડ, ગરમ મસાલો, સમારેલી કોથમીર કરવાં. પછી તેમાં દૂધીની છીણ પધરાવી લોટ બાંધવો. નાના મધ્યમ કદના લંબગોળ ગોળા વાળી તેલમાં કાચા-પાકા તળી લેવા. બટાકાને બાફી, છોલી નાના ટુક કરવા.

ત્યારબાદ એક પહોળા વાસણમાં તેલ મૂકી, રાઈ-હિંગનો વઘાર કરી, બટાકાના ટુક તેમાં પધરાવવા. દોઢ લોટી જેટલું જળ પધરાવવું. તેમાં પ્રમાણસર મીઠું, આદુમરચાં, હળદર કરવાં. બરોબર ઉકળે પછી તેમાં તળેલા દૂધીના લંબગોળ જાંબુ પધરાવી દેવા. થોડીવાર ઉકળે અને પોચાં થાય પછી તેમાં ધાણા-તજ-લવિંગ-મરીનો ભૂકો, ખાંડ, લીંબુ, પધરાવી, હલાવી, ઉતારી લેવું. ઉપર કોથમીર કોપરું પધરાવવું. આ સામગ્રી રસદાર થશે. બહુ હલાવવું નહિ. ઠંડુ થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૪૨) તુવેરદાળ - ડ્રાયફ્રુટ પુરણપોળી

સામગ્રી : ૧ વાટકી તુવેરદાળ, સવા વાટકી ખાંડ, ૨ ચમચા ઘી, $\frac{૧}{૪}$ વાટકી કાજુ, બદામ, પીસ્તાનો ભૂકો, ૧ વાટકી ઘઉંનો લોટ, મોણ માટે તેલ, પુરણપોળી ઉપર ચોપડવા ઘી-જરૂર મુજબ, એલચી, જાયફળ પાવડર, કેસર-પ્રમાણસર, બદામ-પીસ્તાનું કતરણ જરૂર મુજબ.

રીત : તુવેરદાળને પલાળી, ધોઈ, કુકરમાં બાફી લેવી. બફાઈ જાય એટલે વધારાનું પાણી નિતારી લઈ, એક કઢાઈમાં એક ચમચો ઘી પધરાવી, બાફેલી દાળ અને ખાંડ પધરાવવા. બરોબર મીક્સ કરી ગેસ ઉપર ધીમા તાપે રાખવું. કઠણ થાય ત્યાં સુધી હલાવવું. ત્યારબાદ તેમાં ડ્રાયફ્રુટનો ભૂકો, કેસર, એલચી અને જાયફળનો પાવડર પ્રમાણસર કરી, બધુ બરોબર મીક્સ કરવું. એક ચમચો ઘી પધરાવી, સારી રીતે હલાવી, ગેસ બંધ કરવો. પુરણ ઠંડુ થવા દેવું.

ગો.વા. રમિલાબેન પ્રવિણભાઈ પરીખ, હ. પ્રવિણભાઈ ન. પરીખ પરિવાર, વડોદરાના જયશ્રીકૃષ્ણ

રોટલીના લોટમાં થોડું મોણ કરી લોટ બાંધવો. પુરણના ગોળા વાળી લેવા. રોટલી વણી, તેમાં વચ્ચે પુરણ મૂકી, ચારે બાજુ બરોબર દબાવી, પુરણપોળી વણી લેવી, ગેસ ઉપર તવીમાં બરોબર બંને બાજુ શેકી લેવી. નીચે ઉતારી ઘી લગાડી તેના ઉપર બદામ-પીસ્તાનું કતરણ પાથરવું. બધી પુરણપોળી તૈયાર થયા બાદ ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૪૩) તુવેરદાળની ખીચડી

સામગ્રી : ૨ વાટકી ચોખા, ૧ વાટકી તુવેરદાળ, મીઠું, વાટેલાં આદુમરચાં, હિંગ, હળદર, ઘી પ્રમાણસર.

રીત : ગેસ ઉપર જળનું આંધણ મૂકી, ઉકળે એટલે તેમાં તુવરની દાળ ધોઈને ઓરી દેવી. અધકચરી ચડે એટલે ચોખા ધોઈને ઓરવા. મીઠું, હળદર કરી દેવા. બરોબર ચડી જવા આવે એટલે ઘી અને હિંગનો વઘાર, આદુ-મરચાં કરી, હલાવી, સીજવા દેવું. સીજાઈ જાય પછી ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૪૪) લીલી તુવેરના દાણાનાં વડાં

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ તુવેરદાણા, ૧૫૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ, ૧૦૦ ગ્રામ ગોળ, મીઠું, હળદર, વાટેલાં આદુમરચાં, તેલ પ્રમાણસર.

રીત : ગોળમાં જળ કરી ઉકાળવું. ઉકળે અને ગોળ ઓગળે એટલે તેમાં એક ચમચો તેલ અને ચોખાનો લોટ કરી કંસારની જેમ બાફી લેવું. તુવેરના દાણા બાફી, છુંદી અંદર મસાલો કરી ચોખાના બફાયેલા લોટમાં

ગો.વા. અનુમતીબેન અરવિંદલાલ શાહ, હ. શ્રી અરવિંદલાલ હ. શાહ પરિવાર, વડોદરાના જયશ્રીકૃષ્ણ

ભેળવી દેવા. બરોબર મીક્સ કરી હથેળીમાં થાપી નાનાં વડાં જેવા બનાવી તળી લેવાં. ઠંડા થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૪૫) બટાકાનો હાંડવો

સામગ્રી : બટાકા ૨૫૦ ગ્રામ, તુવેર અથવા વટાણાના દાણા ૨૦૦ ગ્રામ, તેલ ૨૦૦ ગ્રામ, ગોળ ૫૦ ગ્રામ, આમલી અથવા લીંબુનો રસ, ખાંડ, મીઠું, આદુમરચાં વાટેલાં, લીલા ધાણા, કોપરું, ગરમ મસાલો પ્રમાણસર. વઘાર માટે રાઈ, હિંગ, તલ, મીઠા લીમડાના પાન.

રીત : બટાકાને બાફીને છુંદો કરવો. તુવેર અથવા વટાણાના દાણાને વાટીને ઘૂઘરા જેવો સાંજો કરવો. તેને તેલમાં સાંતળવો અને બધો મસાલો કરવો. બાફેલા બટાકાના છુંદામાં પણ મીઠું, આદુમરચાં, લીંબુનો રસ, ખાંડ, લીલા ધાણા, કોપરાનું ખમણ, ગરમ મસાલો વગેરે પધરાવવા.

બંને સાંજા બરોબર તૈયાર કરી તેલ-રાઈ-હિંગનો વઘાર મૂકવો. હાંડવાના વાસણમાં પહેલા બટાકાનો સાંજો પાથરવો. ઉપર ગોળ-આમલીનું જળ છાંટવું. ત્યારબાદ તુવેરદાણાનો સાંજો પાથરવો. ઉપર ગોળ આમલીનું જળ છાંટવું. ત્યારબાદ પાછો બટાકાનો સાંજો પાથરી દેવો. ઉપર વઘાર રેડી, તલ છાંટી ગેસ ઉપર મૂકી ઢાંકણ ઢાંકી દેવું. બરોબર સીજાઈ જાય એટલે નીચે ઉતારી, ઠંડો થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૪૬) લીલા મગનો હાંડવો

સામગ્રી : ૨૫૦ ગ્રામ મગ, ૫૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૫૦ ગ્રામ ઘઉંનો લોટ, દહીં ૧ ચમચો, વઘાર માટે તેલ, રાઈ, હિંગ, તલ પ્રમાણસર, મસાલા-મીઠું, વાટેલાં આદુમરચા, ખાંડ, લીલાધાણા, ગરમ મસાલો પ્રમાણસર.

રીત : મગને ધોઈને પલાળવા. સાંજે વાટી તેમાં દહીં, મીઠું, આદુમરચાં, ચણાનો લોટ, ઘઉંનો લોટ, ખાંડ વગેરે કરી આથો આપી દેવો. બીજા દિવસે સવારે તેલ, રાઈ, હિંગ, તલનો વઘાર કરી આથાની

શશીકાન્ત પોપટલાલ દાસાણી, પોરબંદરના જયશ્રીકૃષ્ણ

અંદર રેડી દેવો. લીલા ધાણા, ગરમ મસાલો કરી બરોબર હલાવી, પેનમાં પાથરી ઢાંકણ ઢાંકી ગેસ ઉપર મૂકવું. બરોબર સીજી જાય એટલે ફેરવવો. બંને બાજુ સીજી જાય એટલે નીચે ઉતારી ઠંડો થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૪૭) દાળ-ચોખાનો હાંડવો

સામગ્રી : ૧ વાટકી ચણાની દાળ, અડધી વાટકી તુવેરની દાળ, ૨ વાટકી ચોખા, મીઠું, વાટેલાં આદુમરચાં, હળદર, ગોળ કે ખાંડ, તેલ, રાઈ, સોડા, દહીં, તલ, સીંગદાણા, હિંગ પ્રમાણસર.

રીત : દાળ-ચોખાને દળી જાડો લોટ કરવો. લોટમાં તેલનું મોણ કરી, ગરમ જળથી પલાળવો. તેમાં મીઠું, સોડા, વાટેલાં આદુમરચાં, હળદર, દહીં, ખાંડ વગેરે બધો મસાલો કરી આથો આપવો. આથો આવી જાય પછી હાંડવાના પાત્રમાં તેલ, રાઈ, હિંગનો વઘાર કરવો. શીંગદાણા વઘારમાં પધરાવવા. પછી ખીરું વઘારમાં પધારવી, બરોબર હલાવી ધીમા તાપે ગેસ ઉપર રાખવું. બરોબર સીજી જાય એટલે નીચે ઉતારી, ઠંડો થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૪૮) ઘઉંનો લોટ-ધાણીના ડોડવાનો હાંડવો

સામગ્રી : ૨૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો જાડો લોટ, ધાણીના ડોડવા ૧૦૦ ગ્રામ, ચણાનો જાડો લોટ - ૫૦ ગ્રામ, અડદની દાળનો જાડો લોટ - ૫૦ ગ્રામ, ૧૦૦ ગ્રામ દહીં, મીઠું, વાટેલાં આદુમરચાં, તેલ ૧૫૦ ગ્રામ, રાઈ, હિંગ, તલ વઘાર માટે. ખારો, હળદર, લીલા ધાણા

રીત : બધા લોટ ભેગા કરી સવારે સ્હેજ ગરમ જળમાં પલાળી દેવા.

ધાણીના ડોડવાનો લોટ પણ અંદર કરી દેવો. દહીં, ખારો (ખાવાનો સોડા) તેમજ બધો મસાલો કરી બરોબર હલાવી ઢાંકી રાખવું. આથો આવે એટલે હાંડવાના પાત્રમાં વઘાર કરી પલાળેલું ખીરું તેમાં કરી, ધીમા તાપે ચડવા દેવું. સીજી જાય પછી ઠંડુ થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

ગો.વા. મહેતા ઈશ્વરલાલ કેશવલાલ, જામનગરના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૪૯) ખંડરા

સામગ્રી : ચણાનો કરકરો લોટ ૨ વાટકી, બે વાટકી જળ, વાટેલાં આદુ મરચાં- ૨ ચમચા, હળદર ૧/૨ ચમચી, જરાક હિંગ, મીઠું પ્રમાણસર, સોડા ૧/૨ ચમચી, તળવા માટે તેલ અથવા ઘી, કોથમીર

રીત : ચણાના લોટમાં જળ અને બધો મસાલો કરીને ખીરું બનાવી લો. ઢોકળિયામાં અથવા એક મોટા તપેલામાં પાણી લો અને તેમાં કાંઠલો મૂકી ગરમ કરવા મૂકો. ગરમ થયે થાળીમાં ખીરું રેડી એક મોટું ઢોકળું બનાવી લો.

ઢોકળું તૈયાર થઈ જાય પછી નીચે ઉતારી ઠંડુ થવા દો. ત્યાર બાદ એના એકસરખા ચોરસ ટુકડા કરી લો. તાવડીમાં તેલ ગરમ કરી એમાં ખંડરાના ચોરસ ટુકડા તળી લો. ઉપર સમારેલી કોથમીર છાંટી, શ્રીપ્રભુને ધરાવો.

(૫૦) તીલવડી

સામગ્રી : ૨ વાટકી અડદની અથવા ચોળાની દાળ, ૧ વાટકી તલ, ૨ ચમચા વાટેલા લીલાં મરચાં, ૨ ચમચા વાટેલું આદુ, હિંગ, ૧ ચમચો મરીના તાંદળા.

રીત : દાળને ધોઈને ૬ થી ૮ કલાક પલાળવી. બરાબર પલળી જાય ત્યારે એને મીક્સરમાં બારીક વાટી લેવી. વાટેલી દાળમાં આદુ-મરચાં, તલ, હિંગ, મરી, બરોબર મીક્સ કરીને, તેની નાની ચપટી વડીઓ બનાવી, તડકે સૂકવી લેવી. સૂકાઈ જાય પછી બરણીમાં ભરી લેવી. આ વડીને તેલમાં તળીને, ઉપર મીઠું છાંટીને શ્રીપ્રભુને ધરાવવી. અનસખડીમાં કરવી હોય તો ઘીમાં તળીને ઉપર મીઠું છાંટવું. લગભગ બધા જ ઉત્સવોમાં આ સામગ્રી ધરાય છે.

ગો.વા. નરેન્દ્રભાઈ લક્ષ્મીદાસ દત્તાણી, રાજકોટના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૫૧) તીનકુડા

સામગ્રી : ચણા બે વાટકી, ચણાનો લોટ ૧/૨ વાટકી, મીઠું ૨ ચમચી, જીરું ૧ ચમચી, ખાંડ ૨ ચમચી, ખાંડેલા મરી ૨ ચમચી, હળદર ૧ ચમચી, આદુના નાના ટુકડા ૧ ચમચી, લીંબુનો રસ ૨ ચમચી, ગોળ ૧ ચમચો, સોડા ૧/૨ ચમચી, તેલ ૨ ચમચા, લવીંગ-૪ નંગ.

ચણાને રાત્રે પલાળવા. સવારે તેમાં મીઠું અને સોડા કરી બાફી લેવા. ત્યારબાદ તેલ ગરમ કરી જીરું, હિંગ, લવિંગનો વઘાર કરવો. એ તેલમાં ચણાનો લોટ ધીમે તાપે ગુલાબી થાય ત્યાં સુધી શેકી લેવો. શેકાઈ જાય પછી તેમાં ૨ વાટકી જળ કરવું. ઉકાળવું. ઉકળવા માંડે એટલે લીંબુનો રસ, ગોળ, બાફેલા ચણા, મરી, હળદર, આદુના ટુકડા બધું પધરાવી દેવું. જાડો રસો થાય ત્યાં સુધી ઉકાળવું. જળ ઓછું પડે તો ઉમેરવું. નીચે ઉતારી ઠંડુ થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૫૨) ચણા ફડફડિયા

સામગ્રી : ભીંજવેલા ચણા ૨ વાટકી, મીઠું ૧ ચમચી, હળદર, મરી પાવડર, આમચુર પાવડર, દળેલી સાકર, ધાણાજીરું પ્રમાણસર, તળવા માટે તેલ.

રીત : રાત્રે ચણા પલાળી, સવારે ધોઈને કપડા ઉપર પાથરી કોરા કરી લેવા. તાવડીમાં તેલ ગરમ કરી અંદર ચણા થોડા થોડા પધરાવી તળી લેવા. ચણા તળાય ત્યારે ફૂટીને ઊડે છે માટે ચણા તેલમાં પધરાવ્યા પછી ઢાંકણ અથવા જાળી ઢાંકવા. ફૂટવાનો અવાજ બંધ થાય પછી તેલમાંથી કાઢી નિતારી લેવા. બધો મસાલો ભેગો કરી તળેલા ચણા ઉપર છાંટી રગદોળી લેવા. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

આ પ્રમાણે મગ, લીલા વટાણા, મઠ વગેરે થઈ શકે છે.

પ.ભ. શ્રી વસાણી કનૈયાલાલ શામળજીભાઈ, રાજકોટના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૫૩) પાલકની ભાજી-ચણાની દાળની પેટીસ

સામગ્રી : પાલખની ભાજી, એક કટોરી ચણાની દાળ, મીઠું, મરચું, ખાંડ, લીંબુનો રસ, હિંગ વગેરે મસાલો પ્રમાણસર, જરૂર પૂરતા પૌંવા.

રીત : પાલખની ભાજી ઝીણી સમારી ધોઈ લેવી. ચણાની દાળને પલાળીને બાફી લેવી. ચણાની દાળમાં ભાજી નિતારીને કાચી જ પધરાવવી. બધો મસાલો પ્રમાણસર કરવો. પેટીસ વળે તેટલા પ્રમાણમાં પૌંઆ પલાળેલા કરવા. પેટીસ બનાવી તવી પર તેલ મૂકી શેકવી. સોહાતી થયે કોથમીની ચટણી સાથે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૫૪) ખાખરાનો હલવો

સામગ્રી : ૬ રોટલીના ખાખરા (મોળા), ૧૦૦ગ્રામ માવો, ૧૦૦ ગ્રામ ખાંડ, અડધી કટોરી દૂધ, ૨ ચમચી ઘી, કેસર, ચારોળી, એલચી.

રીત : ખાખરાનો બારીક ભૂકો કરવો. ગેસ પર કઢાઈમાં ઘી મૂકી, ચાર દાણા એલચીના કરી, માવો શેકવો. શેકાઈ જાય પછી તેમાં ખાંડ, દૂધ અને ખાખરાનો બારીક ભૂકો કરવો. બરોબર હલાવવું. ઘટ્ટ થાય એટલે તેમાં જરાક ઘૂંટેલુ કેસર કરી, હલાવી ઉતારી લેવું. થાળીમાં ઘી લગાવી હલવો ઠારી દેવો. ઠંડો થયે એના ત્રિકોણ ટુકડા કરવા (અથવા શક્કરપારા જેવા ટુકડા કરવા) એના ઉપર ચારોળીનું સુશોભન કરવું. શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૫૫) મેંદુવડા

સામગ્રી : ૧ વાટકી અડદની દાળ, $\frac{૧}{૪}$ વાટકી ચોખા, $\frac{૧}{૨}$ વાટકી લીલા નારિયેળનું ખમણ, આદુ-મરચાં વાટેલાં, મીઠું, લીલાધાણા પ્રમાણસર, તળવા માટે તેલ.

રીત : અડદની દાળ અને ચોખા રાત્રે પલાળવા. સવારે બરોબર ધોઈ મીક્ષરમાં વાટી લેવા. પછી તેમાં કોપરાનું ખમણ, મીઠું અને વાટેલાં આદુ-મરચાં કરી, બરોબર હલાવવું. કઢાઈમાં તેલ મૂકી ગરમ થયેથી ચમચા વડે તેલમાં વડાં મૂકી, તળી લેવાં, ઠંડા થયે શ્રીપ્રભુને ચટણી સાથે ધરાવવા.

શોભનાબેન મિતેષભાઈ ગાંધી (ખડાલવાળા), અમદાવાદના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૫૬) ફણગાવેલા મગના પરોઠા

સામગ્રી : ફણગાવેલા મગ ૧૦૦ ગ્રામ, ઘઉંનો ઝીણો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, વાટેલાં આદુ મરચાં, મીઠું, હળદર, લીંબુ, હિંગ, તલ, ખાંડ, કોપરાનું ખમણ પ્રમાણસર, ૧૦૦ ગ્રામ તેલ.

રીત : ઘઉંના લોટમાં થોડું મોણ કરી રોટલી જેવી કણક બાંધવી. ફણગાવેલા મગને મીક્ષરમાં વાટી લેવા. પછી કઢાઈમાં થોડું તેલ મૂકી વઘારી દેવા. હિંગ, મીઠું, આદુમરચાં પધરાવી, ચઢી જાય એટલે ઉતારી લેવા. ઠંડુ થયે બધો મસાલો કરી બરોબર હલાવવું. રોટલીની કણકને મસળી, લૂઆ બનાવી, વણી, અંદર ઠંડો થયેલો મગનો સાંજો ભરવો. પછી વેઢમીની જેમ વણી લેવું. તવી ઉપર શેકી, તેલ મૂકી સસડાવી, તૈયાર થયે નીચે ઉતારી લેવા. બધા પરોઠા તૈયાર થયે ઠંડા કરી શ્રીપ્રભુને ચટણી અથવા ગળ્યા અથાણા સાથે ધરાવવા.

(૫૭) ચકરી (ઘઉંના ઝીણા લોટની)

સામગ્રી : ૨૦૦ ગ્રામ ઘઉંનો ઝીણો લોટ, ૧ ચમચો મલાઈ, મીઠું, તલ, જીરું, અજમો, મરચું, પ્રમાણસર, તેલ ૨૦૦ ગ્રામ

રીત : ઘઉંના લોટને કટકામાં લઈ, પોટલી બાંધી દેવી. લોટ કોરો જ રાખવો. ત્યારબાદ ગેસ ઉપર તપેલામાં જળ લઈ, કાંઠલો મૂકી તેના ઉપર એક થાળીમાં પોટલી મૂકી દેવી. દસ મિનિટ સીજ્યા બાદ ગેસ બંધ કરી, થોડીવાર પછી લોટ બહાર કાઢી, છૂટો કરવો. તેમાં એક ચમચો મલાઈ કરવી. બધો મસાલો પધરાવવો. મસળીને લોટ બાંધવો. સંચામાં ચકરીની જાળી મૂકી લોટમાંથી લૂઓ લઈ સંચામાં ભરવો અને પ્લાસ્ટીક ઉપર ચકરી પાડવી. બધી ચકરી તૈયાર થાય પછી ગેસ ઉપર ધીમા તાપે તળી લેવી. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૫૮) ચોખાના લોટની ચકરી

સામગ્રી : ૨૦૦ ગ્રામ ચોખાનો લોટ, ૧ ચમચો મલાઈ, મીઠું, તલ, અજમો, લાલ મરચું, લીલું નારિયેળ, ૨૦૦ ગ્રામ તેલ તળવા માટે.

ગો.વા. સોમાલાલ ભીખાલાલ દોશી, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

રીત : લીલા નારિયેળના કોપરાને છીણી, તેમાં જળ પધરાવી, મીક્ષરમાં વાટી લેવું. એને ગાળીને કોપરાનું દૂધ બનાવવું. લોટમાં મલાઈ તથા બધો મસાલો પધરાવી, એ દૂધથી લોટ બાંધવો. ત્યારબાદ સેવ પાડવાના સંચામાં ચકરીની જાળી મૂકી, લૂઓ મૂકી, પ્લાસ્ટીક ઉપર બધી ચકરી પાડી દેવી. ગેસ ઉપર કઢાઈમાં તેલ મૂકી ગરમ થયે બધી ચકરી ધીમા તાપે તળી લેવી. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૫૯) ખમણકાકડી

સામગ્રી : ચણાની દાળ ૧ વાટકી, એક નાની કાકડી, વાટેલાં આદુ-મરચાં, લીલા ધાણા, કોપરાનું ખમણ, મીઠું, હળદર, તેલ, રાઈ, હિંગ, ખાંડ, લીંબુ, સોડાબાયકાર્બ, દાડમના દાણા બધું પ્રમાણસર.

રીત : ચણાની દાળને રાત્રે જળમાં પલાળવી. સવારે જળથી ધોઈ મીક્ષરમાં વાટી લેવી. તપેલામાં જળ મૂકી, ચારણી ઊંધી મૂકી, તેના ઉપર વાટેલી ચણાની દાળને પોટલી બાંધી બાફવા મૂકવી. તે પહેલાં વાટેલી દાળમાં મીઠું અને જરાક સોડાબાયકાર્લ કરી દેવા. બફાઈ જાય પછી નીચે ઉતારી ઠંડુ થવા દેવું. ત્યારબાદ ખમણ થાળીમાં છુટું પાડી, અંદર આદુ-મરચાં, લીલા ધાણા, લીંબુ, ખાંડ પધરાવીને બરોબર હલાવી મીક્સ કરવું. ઉપર તેલ, રાઈ, હિંગનો વઘાર કરવો. તેના ઉપર લીલા ધાણા તથા કાકડીનું ખમણ અથવા કચુંબર કરીને પધરાવવું. હલાવીને તૈયાર થાય એટલે ઉપર દાડમના દાણાથી સજાવી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૬૦) ખસ્તા કચોરી

સામગ્રી : ૨૫૦ ગ્રામ મગની દાળ, મેંદો ૫૦૦ ગ્રામ, મીઠું, તજ, લવિંગ, એલચી, મરી, વરિયાળી, ધાણાજીરું, પ્રમાણસર. સૂકાં લાલ મરચા બે નંગ, આમચુર પાવડર૧ ચમચી, શેકેલા તલ ૧ ચમચી, ખસખસ ૧ ચમચી, વાટેલા આદુ-મરચાં, લીલાધાણા, ઘી મોણ માટે, તેલ તળવા માટે.

રીત : મેંદાના લોટમાં મીઠું અને ઘી નું મૂઠી પડતું મોણ નાખી કણક બાંધવી. ૧ કલાક ઢાંકી રાખવી. મગની દાળને રાત્રે પલાળીને સવારે વાટી લેવી. પછી ૧ વાટકી તેલ મૂકી, હિંગ પધરાવી વાટેલી દાળ બરોબર શેકી લેવી. તેમાં વાટેલાં આદુમરચાં, મીઠું, ખાંડ, આમચુર પાવડર, તલ, ધાણાજીરું, ખસખસ, વરિયાળી વગેરે બધો મસાલો પધરાવવો. તેમજ તજ, લવિંગ, એલચી, મરી, સૂકાં મરચાં વગેરે મસાલા વાટીને પધરાવવા. બરોબર હલાવી, શેકાઈ જાય એટલે નીચે ઉતારી ઠંડુ થવા દેવું. ત્યારબાદ મેંદાની કણકમાંથી લૂઆ પાડી, પૂરી વણી, તેમાં સાંજો ભરી, કચોરી તૈયારી કરી, તેલ બરોબર ગરમ કરી, તાપ ધીમો કરી કડક થાય ત્યાં સુધી ધીમા તાપે બધી કચોરી તળવી. ઉપર ગોળ, આમલીની ચટણી અને સેવ પધરાવી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૬૧) ફૂલવડી

સામગ્રી : ચણાનો લોટ ત્રણ વાટકી, રવો એક વાટકી, તેલ મોણ માટે પોણી વાટકી, મરી, આખા ધાણા, મીઠું, લાલ મરચું પ્રમાણસર, ખાટું દહીં ૨૦૦ ગ્રામ. (તળવા માટે તેલ ૪૦૦ ગ્રામ)

રીત : ઉપરની બધી સામગ્રી ભેગી કરી, બરોબર હલાવી, જળ કરી ખીરું બનાવવું. થોડી વાર પછી ગેસ ઉપર કઢાઈમાં ૪૦૦ ગ્રામ તેલ મૂકી, ફૂલવડીના ઝારાથી ફૂલવડી પાડવી. બરોબર તળાઈ જાય, ઠંડી થાય પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૬૨) ખીચડો (સાત ધાનનો)

સામગ્રી : ચોખા ૧ વાટકી, ઘઉં $\frac{૧}{૨}$ વાટકી, મગ $\frac{૧}{૨}$ વાટકી, જુવાર $\frac{૧}{૨}$ વાટકી, ચણાની દાળ $\frac{૧}{૨}$ વાટકી, ચોળા $\frac{૧}{૨}$ વાટકી, બાજરી $\frac{૧}{૨}$ વાટકી, મીઠું, હળદર, અજમો, હિંગ, આદુ મરચાં વાટેલાં, ઘી પ્રમાણસર

રીત : ઘઉં, બાજરી અને જુવારને જળ છાંટતા જઈને ધીમેધીમે છડવા. છડાઈ જાય એટલે ઝાટકી છોતરાં ઉડાડી દેવાં. બધાં ધાન અલગ અલગ

પલાળવા. પલળી જાય પછી ગેસ ઉપર જળ ઉકાળવા મૂકવું. આધણ આવે એટલે ઘઉં, બાજરી, જુવાર ઓરી દેવા. થોડા સીજાય એટલે મગ, ચણાની દાળ અને ચોળા પધરાવવા. એ થોડા ચડે પછી ચોખા પધરાવવા. બધું ચડી જાય પછી તેમાં મીઠું, હળદર, અજમો, હિંગ, આદુ મરચાંની પેસ્ટ પધરાવી બરોબર હલાવવું. પછી ધીમા તાપે રાખવું. ઘી પધરાવી, હલાવી ઢાંકી દેવું. બધું બરોબર સીજી એકરસ થાય અને ઠંડુ થાય પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૬૩) ખીચડો : (ઘઉં અને તુવરની દાળનો)

સામગ્રી : ઘઉં ૨ વાટકી, તુવરનીદાળ ૧ વાટકી, ૨ ચમચા શીંગદાણા, ૨ ચમચા ખારેક-ટોપરાના ટુક, હિંગ, હળદર, મરચું, મીઠું, અજમો, ઘી, ગોળ, પ્રમાણસર.

રીત : ઘઉંને જળ છાંટતા જઈ ધીર ધીરે છડી લેવા. છડાઈ જાય એટલે ઝાટકીને ફોતરાં ઉડાડી દેવા. રાત્રે પલાળી દેવા, સવારે ગરમ જળમાં ઓરી દેવા. શીંગદાણા અને ખારેક ટોપરાના ટુક પણ તેમાં બફાવા પધરાવી દેવા. તુવરની દાળને અલગથી બાફી લેવી. બંને બફાઈ જાય એટલે તે બંને ભેગા કરી તેમાં બધો મસાલો-મીઠું, હળદર, મરચું કરવા. પછી તેલ કે ઘીમાં અજમો અને હિંગનો વઘાર કરવો. થોડીવાર ગેસ પર મૂકી હલાવવું. બધું બરોબર મીક્સ થાય પછી થોડો ગોળ કરી, હલાવી ઉતારી લેવું. ઠંડો થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૬૪) ગળ્યો ખીચડો

સામગ્રી : ઘઉં ૨ વાટકી, તુવરનીદાળ ૧ વાટકી, ગોળ ઝીણો ભાંગેલો ૨ વાટકી, ખારેક, ટોપરું, કાજુ, દ્રાક્ષ, બદામ, પીસ્તાના ટુક. એલચી અને જાયફળ પાવડર પ્રમાણસર.

રીત : ઉપર પ્રમાણે ઘઉં અને તુવરનીદાળ અલગ અલગ બાફી લેવી. તેમાં પલાળેલા ખારેક-ટોપરુ, કાજુ, દ્રાક્ષ, બદામ, પીસ્તા બધું ટુક કરીને પધરાવવું. ગોળ ઝીણો કરીને પધરાવવો. થોડું ઘી પધરાવી બધું હલાવી બરોબર મીક્સ કરવું. થોડીવાર ગેસ પર મૂકવું. ગોળ ઓગળીને બરોબર રસો થાય એટલે નીચે ઉતારી તેમાં એલચી અને જાયફળ પાવડર પ્રમાણસર કરવા. ઠંડો થયો શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

નોંધ : ગોળને બદલે ખાંડ પણ કરી શકાય

(૬૫) પકોડીની કઢી

સામગ્રી : ૧ વાટકી ચણાનો લોટ, મીઠું, હળદર, મરચું, હિંગ, ખારો પ્રમાણસર, તેલ મોણ અને તળવા માટે, કઢી માટે દહીં એક વાટકી, ચણાનો લોટ ૩ ચમચી, મીઠું, હળદર, મીઠો લીમડો, લીલાં મરચાના ટુક, ઘી તથા જીરું અને હિંગ - વઘાર માટે.

રીત : ચણાના લોટમાં ચપટી ખારો, મીઠું, હળદર, મરચું, હિંગ તથા થોડું તેલ મોણ માટે કરીને બધું મીક્સ કરવું. પછી જળથી લોટ પકોડી ઉતારવા જેવો બાંધવો. બરોબર હલાવીને ગરમ તેલમાં પકોડી તળવી. તળાઈ જાય એટલે બહાર કાઢીને કઢીમાં પધરાવવી.

કઢી તૈયાર કરેલી હોય તેમાં પકોડી પધરાવી, ગેસ ઉપર મૂકી એક ઉભરો આવે એટલે ઉતારી લેવી. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

નાની સાઈઝની પકોડી બનાવી. તે રીંગણ, દૂધી જેવી ટોકરીમાં પણ કરી શકાય.

(૬૬) બેજરની રોટી

સામગ્રી : ચણાનો અથવા ચણાની દાળનો લોટ ૧ વાટકી, જવનો લોટ ૧ વાટકી, મીઠું, અજમો, હિંગ, ઘી પ્રમાણસર.

રીત : બંને લોટ ભેગા કરી તેમાં મીઠું, અજમો અને હિંગ પ્રમાણસર કરવા. જળથી લોટ બાંધી, લૂઆ પાડી, રોટલી વણી શેકી લેવી. ઉપર ઘી ચોપડવું. શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

ગો.વા. દેવજીભાઈ જીવરાજભાઈ બેચરા, સોનવડીયા, હ. રમાબેન ગીરધરભાઈ બેચરાના જયશ્રીકૃષ્ણ

ગો.વા. ચંદ્રકાન્ત રસિકલાલ રાજપરા, ધ્રોળના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૬૭) મીસી રોટી

સામગ્રી : ઘઉંનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, હળદર, મીઠું, કાળામરીનો ભૂકો, હિંગ, મોણ માટે ઘી, સરસીયું તળવા માટે, માખણ પ્રમાણસર.

રીત : ઘઉંના લોટમાં ઘીનું મોણ, મીઠું, હળદર, કાળા મરીનો ભૂકો અને હિંગ પ્રમાણસર કરવા. લોટ બાંધી, લૂઆ પાડી, રોટલી વણવી અને તવા ઉપર પધરાવી સરસિયું તેલ મૂકીને સસડાવવી. બંને બાજુ બરોબર શેકાઈ જાય એટલે નીચે ઉતારી ઉપર માખણ ચોપડવું. શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૬૮) ફેના રોટી

સામગ્રી : ઘઉંનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ઘી જરૂર મુજબ.

રીત : ઘઉંના લોટને જળથી બાંધી ખૂબ ટૂંપવો. રોટલી જેવો નરમ રાખવો, મોટા ૪ લુઆ કરવા. ઓરસિયા ઉપર મોટી રોટલીઓ વણવી. દરેક રોટી ઉપર ઘી ચોપડવું. પછી એના રોલ કરી લેવા. રોલના નાના ટુકડા કરી, ચંદ્રકળાની જેમ લુઆ કરી વણવા. રોટલી વણી તાવડી ઉપર પધરાવી, ચારે બાજુ ચમચાથી ઘી કરવું. ઘીમાં બરોબર બંને બાજુથી સસડાવવી. ઉતારીને ઉપર ઘી ચોપડવું. શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૬૯) ભરમા રોટી

સામગ્રી : રોટી માટે ઘઉંનો લોટ ૧ વાટકી, મોણ માટે ઘી, જરાક મીઠું.

પૂરણ માટે : મગની દાળ ૧ વાટકી, મીઠું, હળદર, વાટેલાં આદુમરચાં, હિંગ, લીંબુનો રસ, દળેલી ખાંડ, તેલ.

રીત : મગની દાળને ૩-૪ કલાક પલાળી રાખવી. પલળી જાય પછી ગેસ ઉપર તાવડીમાં ઘી માં હિંગ કરી વઘારી દેવી. મીઠું અને હળદર કરી, બરોબર હલાવી, ઢાંકીને સીજવા દેવી. બરોબર સીજી જાય એટલે તેમાં વાટેલાં આદુ મરચા, લીંબુનો રસ, ખાંડ પ્રમાણસર કરી, બરોબર હલાવી લેવું. ઠંડુ થયે તેના ગોળા બનાવવા. ઘઉંના લોટમાં ઘીનું મોણ કરી, જળથી બાંધી, રોટલી જેવી કણેક બનાવવી. લોટને બરાબર ટૂંપીને લૂઆ કરવા. વણીને તેમાં પૂરણપોળીની જેમ મગની દાળના પૂરણનો ગોળો મૂકી, ચારે બાજુથી બંધ કરી, વણી લેવું. પૂરણપોળીની જેમ જ વણીને તવી ઉપર શેકી લેવી. તેલ દઈને શેકવી અને નીચે ઉતારી ઉપર ઘી લગાડવું. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૭૦) સૂરજ રોટી

સામગ્રી : ઘઉંનો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, કોપરાનું ખમણ ૧૨૫ ગ્રામ, દળેલી ખાંડ ૧૨૫ ગ્રામ, ઘી ૧૦૦ ગ્રામ, એલચીનો ભૂકો પ્રમાણસર.

રીત : ઘઉંના લોટમાં ઘીનું મોણ કરી કણેક બાંધવી. કોપરાના ખમણને જરાક ઘીમાં શેકી લેવું. શેકાઈ જાય પછી તેમાં ખાંડ અને એલચી પાવડર ભેળવી ઠંડુ થાય પછી તેના નાના ગોળા વાળી લેવા. ઘઉંના લોટની કણેકના લૂઆ બનાવી, પૂરી જેવું વણી લેવું. તેમાં ખમણના પૂરણનો ગોળો મૂકી, પૂરણપોળીની જેમ ચારે બાજુથી બંધ કરી રોટલી વણી લેવી. પૂરણપોળીની જેમ તવા ઉપર શેકી લેવી. નીચે ઉતારી ઘી ચોપડવું. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૭૧) બાટી

સામગ્રી : ઘઉંનો કરકરો લોટ ૫૦૦ ગ્રામ, ઘી૧૨૫ ગ્રામ, મીઠું પ્રમાણસર

રીત : ઘઉંના કરકરા લોટમાં પ્રમાણસર મીઠું કરી, જળથી લોટ બાંધવો. ખૂબ ટૂંપવો. પછી તેની બાટી ઘડવી. બધી ઘડાઈ જાય પછી સગડીમાં છાણાની આંચ ઉપર શેકવી, જલ્દી જલ્દી ફેરવીને શેકવી જેથી તેના ઉપર કાળા ડાઘ ન પડે. સ્હેજ લાલ થાય એટલે છાણાંની ભરસાઠમાં દબાવી દેવી. બરોબર સીજી જાય એટલે બહાર કાઢી, કપડાથી લૂછી, જરાક દબાવી, ઘીમાં ડૂબાડવી. બહાર કાઢી, નિતારી, થાળીમાં પધરાવવી. ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૭૨) રવાની બાટી

સામગ્રી : ઘઉંનો રવો અથવા જાડોલોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ચણાનો લોટ ૫૦ ગ્રામ, અજમો, મીઠું, હળદર, હિંગ, ઘી પ્રમાણસર.

રીત : બંને લોટ ભેગા કરી એમાં ઘીનું ૩૦ ગ્રામ જેટલું મોણ કરવું. મીઠું, હળદર, હિંગ, અજમો કરવા. જળથી લોટ બાંધી બાટી ઘડવી. પછી ગેસ ઉપર તાવડીમાં ઘી મૂકી, ધીમા તાપે તળવી. બંને બાજુ લાલ થાય ત્યાં સુધી ફેરવી ફેરવીને તળવી. ધીમા તાપે બરોબર સીજવા દેવી, પછી બહાર કાઢી, ઠંડી થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૭૩) ચીલા (ચણાના લોટના પૂડલા)

સામગ્રી : ચણાનો લોટ ૧ વાટકી, મીઠું, મરચું, હળદર, હિંગ, તેલ, લીલાધાણા પ્રમાણસર

રીત : ચણાના લોટમાં મીઠું, મરચું, હળદર, હિંગ અને લીલા ધાણા સમારી, ધોઈ પ્રમાણસર કરવાં. જળથી પૂડલા ઉતારવા જેવું ખીરું બનાવવું. ગેસ ઉપર તવી મૂકી, ગરમ થયે તેલ આખી તવી ઉપર કપડાના પોતાથી લગાવી દેવું. ખીરું પાથરવું. ખીરું પાથરતા ચમચાથી તવીની ચારે બાજુ રેડી ધીરે ધીરે પહોળું કરી વચ્ચે લાવવું. તવેતાથી પાતળુ પાથરી દેવું. તવાને બરોબર તપાવી, ખીરું રેડતા પહેલાં ગેસ ધીમો કરી દેવો. ખીરું પથરાઈ જાય એટલે તેની ચારે બાજુ ચમચાથી તેલ રેડવું. પછી ફેરવી દેવો. બીજી બાજુથી પણ બરોબર સીજીજાય એટલે ઉતારી લેવો. બધા પૂડલા ઉતારી ઠંડા થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

❖ ચણાના લોટમાં થોડો ઘઉંનો લોટ ભેળવીને પણ ઉપર પ્રમાણે ચિલા ઉતારી શકાય.

❖ મગની કે ચોળાની દાળ, પલાળી, વાટી, ખીરામાં બધો મસાલો કરી તેના ચિલા પણ કરી શકાય.

વિપુલ તથા તીમીર (મોડાસા) તથા ગો.વા. છોટાલાલ ઉગરચંદ શાહ (વડગામ) પરિવારના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૭૪) ચીલા (ઘઉંનો લોટના-ગળ્યા)

સામગ્રી : ઘઉંનો ઝીણો લોટ ૨૫૦ ગ્રામ, ગોળ ૧૦૦ ગ્રામ, ઘી મોણ માટે અને ચિલા ઉતારવા માટે.

રીત : ગોળમાં થોડુ જળ કરી પલાળવો. ઓગળી જાય એટલે ઘઉંના લોટમાં એ જળ કરી ખીરું બનાવવું. ખીરામાં ૨૫ ગ્રામ જેટલા ઘીને ગરમ કરી મોણ કરવું. બરોબર હલાવી, તવી ગરમ કરી, ઉપર ઘી લગાવી, ચિલા ઉતારવા. ખીરું પાથરી તવા ઉપર ચારે તરફ ઘી લગાવવું, ફેરવવો. બીજી બાજુ પણ બરોબર સીજવા દેવો. બધા ચિલા તૈયાર થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૭૫) બરફી ચૂરમું

સામગ્રી : ચણાનો જાડો લોટ ૨૦૦ ગ્રામ, ઘઉંનો જાડો લોટ ૨૦૦ ગ્રામ, ઘી ૨૫૦ ગ્રામ, દળેલી ખાંડ ૩૦૦ ગ્રામ, એલચી, ચારોળી, બદામ પીસ્તાનું કતરણ પ્રમાણસર.

રીત : ચણાના લોટને ઘીમાં બરોબર શેકી લેવો. ઘઉંના લોટમાં ઘીનું મોણ મૂઠી પડતું કરી જળથી લોટ બાંધી, નાના મૂઠિયા બનાવી, ઘીમાં તળવા. ઠંડા થયે ખાંડીને ભૂકો કરી, ચાળી લેવા. ભૂકો કરકરો રાખવો. ચણાના શેકેલા લોટમાં આ ભૂકો ભેળવી દેવો. ખાંડ અને એલચી પાવડર કરવા. જરૂર પ્રમાણે ઘી કરી, બધું મસળી, મીકસ કરી, થાળીમાં ઠારી દેવું. ઠરી જાય એટલે ઉપર થોડું ઘી, ગરમ કરીને ઠંડુ કરેલું, પધરાવવું. ઉપર ચારોળી અને બદામ પીસ્તાની કતરણ પધરાવવી, બીજા દિવસે ટુક કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૭૬) કચોરી (મગની દાળની)

સામગ્રી : મગની છોડા વગરની દાળ ૨૦૦ ગ્રામ, મેંદો ૧૫૦ ગ્રામ, મીઠું, મરચું, હળદર, જીરું, વાટેલાં આદુમરચાં, લીંબુનો રસ ખાંડ, કોથમીર, તેલ બધું પ્રમાણસર.

ગો.વા. કનુભાઈ એ. તલાટી, ગાંધીનગરના જયશ્રીકૃષ્ણ, હસ્તે. તરૂબેન કે. તલાટી

રીત : મગની દાળને રાત્રે પલાળવી. સવારે ધોઈને તેલમાં જીરા અને હિંગનો વઘાર કરીને વઘારી દેવી. ઢાંકીને સીજવા દેવી. મીઠું, હળદર, મરચું, લીંબુનો રસ, ખાંડ, વાટેલા આદુ મરચાં પ્રમાણસર કરી, હલાવી, બરોબર સીજે એટલે ઉતારી લેવી. હલાવી ઠંડી દવા દેવી.

મેંદામાં તેલનું મોણ અને મીઠું પ્રમાણસર કરી કઠણ લોટ બાંધવો. લોટ બરોબર કેળવી, લૂઆ કરી, પૂરી વણવી. પૂરીમાં વચ્ચે મગની દાળનું તૈયાર કરેલું પૂરણ ભરવું. ચારે બાજુથી વાળી, કચોરીનો આકાર કરવો અથવા ઘૂઘરાની જેમ ડબલ વાળી કોર ગૂંથી લેવી. ત્યારબાદ બધી કચોરી તળી લેવી. શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

આ રીતે લીલી તુવેરનો સાંજો બનાવી, ભરીને પણ કચોરી થઈ શકે.

(૭૭) ઉપમા

સામગ્રી : ઝીણો રવો ૧૦૦ ગ્રામ, વઘાર માટે તેલ, રાઈ, હિંગ, મીઠો લીમડો, અડદની દાળ ૧ ચમચો, મરચાના મગિયા અથવા મરીના તાંદળા, મીઠું, લીંબુનો રસ, કોપરાનું ખમણ, કાજુ, દ્રાક્ષ, લીલા ધાણા.

રીત : કઢાઈમાં તેલ ગરમ કરી તેમાં રાઈ, હિંગ, મીઠો લીમડો, અડદની દાળ અને મરચાના મગિયાનો વઘાર કરવો. અડદની દાળ બદામી થાય પછી રવો તેમાં કરી દેવો. શીરા જેવો શેકવો. દ્રાક્ષ, કાજુ પધરાવી હલાવવું. જળ પધરાવવું. ઓછું લાગે તો થોડું કરવું. કણી ન રહે અને શીરા જેવું ઘટ્ટ થાય ત્યાં સુધી હલાવવું. મીઠું, લીંબુનો રસ, કોપરાનું ખમણ, લીલા ધાણા બધું પ્રમાણસર કરી, હલાવી નીચે ઉતારી ઢાંકી દેવું. બરોબર સીજી જાય અને ઠંડુ થાય એટલે શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

આ ઉપમામાં બાફેલા બટાકાના ટુક અને બાફેલા લીલા વટાણા કરીને બટાકા - વટાણાની ઉપમા પણ સિધ્ધ કરી શકાય. ૧૦૦ ગ્રામ રવો હોય તો બટાકા ૫૦ ગ્રામ અને લીલા વટાણા ૫૦ ગ્રામ લેવા.

શ્રીમતી શોભનાબેન કનૈયાલાલ વસાણી, રાજકોટના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૭૮) આલુપરોઠા

સામગ્રી : બટાકા ૨૫૦ ગ્રામ, ઘઉંનો ઝીણો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, મીઠું, ધાણાજીરું, હિંગ, ગરમ મસાલો, આદુમરચાંની પેસ્ટ, કોથમીર, લીંબુનો રસ, ખાંડ, શેકેલા સીંગદાણાનો ભૂકો, તેલ.

ચટણી માટે સામગ્રી : ખજૂર, ગોળ, આમલી.

રીત : બટાકાને બાફી, છોલી, તેનો માવો કરવો. માવામાં મીઠું, ગરમ મસાલો, હિંગ, આદુમરચાંની પેસ્ટ, શીંગદાણાનો ભૂકો, લીંબુનો રસ, ખાંડ, ધાણાજીરું પ્રમાણસર કરી, બરોબર મીક્સ કરી પૂરણ તૈયાર કરવું.

ઘઉંનો લોટ લઈ તેમાં તેલનું મૂઠી પડતું મોણ કરવું. થોડું મીઠું કરવું. પરોઠા જેવો લોટ બાંધવો. જેવડા પરોઠા કરવા હોય તેવડા લૂઆ કરવા. લૂઓ વણીને તેમાં બટાકાના પૂરણનો ગોળો મૂકી, ચારે બાજુથી વાળી, પૂરણપોળીની જેમ બંધ કરી, પરોઠા વણી લેવા. તવી ઉપર શેકવા. તેલ મૂકી સાંતળવા.

ગોળ, આમલી, ખજૂરની ચટણી બનાવવી અને ચટણી સાથે પરોઠા શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૭૯) ચણાવડા

સામગ્રી : ચણાનો જાડો લોટ ૧ વાટકી, ઘઉંનો જાડો લોટ ૧ વાટકી, દહીં, આદુમરચાંની પેસ્ટ, મીઠું, ખાંડ, હિંગ, લાલ મરચું, અજમો, તલ અને તળવા માટે તેલ.

રીત : બંને લોટ ભેગા કરી તેમાં ૪ ચમચા દહીં કરી પલાળવા. ૩-૪ કલાક પછી તેમાં બધો મસાલો અને ગરમ તેલનું મોણ કરી બરોબર હલાવવું. હથેળીમાં થેપીને વડા બનાવવા.ગરમ તેલમાં તળી લેવા. મસાલાવાળી દહીંની ચટણી સાથે પ્રભુને ધરાવવા.

કતીરા રમાબેન જયંતિલાલ કોમ્પલ્લીના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૮૦) બિરંજ

સામગ્રી : બાસમતી ચોખા ૨ વાટકી, ચણાનીદાળ $\frac{૧}{૨}$ વાટકી, ખાંડ ૧,$\frac{૧}{૨}$ વાટકી, ઘી $\frac{૧}{૨}$ વાટકી, બદામ પીસ્તા કાજુના નાના ટુક ૧ વાટકી, આખા મરી ૧ ચમચી, એલચી પાવડર ૧ ચમચી, ઘૂંટેલુ કેસર ૧ ચમચી, ૧૦ નંગ લવીંગ, તજના ૪ ટુકડા.

રીત : ચોખા અને દાળને પલાળી દેવા. બરોબર પલળી જાય પછી એક તપેલીમાં ઘી મૂકી સૂકામેવાના ટુક સાંતળીને તરત બહાર કાઢી લો. એ જ ઘીમાં તજ, લવીંગ, મરી શેકી લો. ત્યારબાદ એમાં ચણાની દાળ કોરી પાડી કરી દો અને શેકી લો. શેકાઈ જાય પછી એમાં લગભગ ૨$\frac{૧}{૨}$ વાટકી જળ કરો. ચોખા પણ ધોઈને પધરાવી દો. હવે આ દાળ–ચોખાના મિશ્રણની તપેલી પ્રેસર કૂકરમાં જળ કરી, કાંઠલો મૂકી, તેના ઉપર મૂકી દો, ગેસનો તાપ મધ્યમ રાખો. સીટી ન મૂકવી પણ સીટીની જગ્યાએ કૂકર ઉપર એક વાટકી ઢાંકી દેવી. ૧૫ મિનિટ પછી ખોલીને ચોખા અને દાળ થવા આવ્યા હોય તો તેમાં ખાંડ અને કેસરનું જળ કરી હલાવી, ફરી કૂકર બંધ કરી ૨૦ મિનિટ રાખો. ધીમા તાપે બધું બરોબર સીજી જાય અને ખાંડનું પાણી પણ પીવાઈ જાય પછી ઉપર એલચી પાવડર અને સૂકા મેવાના ટુક પધરાવી દો. આ બિરંજ છૂટો થવો જોઈએ. ચોખા ગળી જવા ન જોઈએ. ઠંડો થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૮૧) ઢોંસા

સામગ્રી : ૩ વાટકી ચોખા, ૧ વાટકી અડદની દાળ, મીઠું, તેલ

રીત : ચોખા અને દાળ રાત્રે અલગ અલગ પલાળી દેવા. સવારે બંને ધોઈને જુદા જુદા વાટી લેવા. પછી બંને ભેગા કરી, તેમાં પ્રમાણસર મીઠું કરી, હલાવી ૩-૪ કલાક ઢાંકી રાખવું. ખીરું બહુ જાડું કે બહુ પાતળું ન રાખવું. પૂડલા જેવું રાખવું. તવી ઉપર તેલ લગાવી પૂડલાની જેમ ઢોંસા ઉતારવા. પાતળા કરવા. ફેરવીને બંને બાજુ શેકવા.

ગો.વા. રમાકાન્તભાઈ તથા ગો.વા. સુમિત્રાબેન પરીખ, હ. બિન્દુબેન વ્રજેશભાઈ પરીખ, અમદાવાદના જયશ્રીકૃષ્ણ

મસાલા ઢોંસા કરવા હોય તો બાફેલા બટાકા અને વટાણાનું પૂરણ બનાવી ઢોંસામાં એક બાજુ પાથરી, બેવડો વાળી લેવો. સંભાર સાથે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૮૨) ઉત્તપા

સામગ્રી : ૨ વાટકી ચોખા, ૧ વાટકી અડદની દાળ, મીઠું, વાટેલાં આદુ મરચાં, કોથમીર, જીરું પ્રમાણસર.

રીત : રાત્રે ચોખા અને દાળ અલગ અલગ પલાળવા. સવારે બંને ધોઈ, મીક્ષરમાં પહેલા દાળ અને પછી ચોખા ઝીણા વાટી લેવા. ત્યારબાર બંને ભેગા કરી, તેમાં પ્રમાણસર મીઠું, વાટેલાં આદુ મરચાં, સમારી, ધોયેલી કોથમીર, જીરું પધરાવવું. બે કલાક આ મિશ્રણ રહેવા દેવું.

તવા ઉપર સરખું તેલ લગાડી, બરોબર ગરમ થાય એટલે ખીરાને બરોબર હલાવી, ચમચાથી તવા ઉપર રેડવું, ઢોંસા કરતા જાડો થાય. ઢાંકી દેવું. સીજી જાય એટલે ખોલીને ફેરવવો. બીજી બાજુ પણ બરોબર સીજવા દેવો. પછી ઉતારી લેવો.

ઉત્તપા મસાલાવાળા કરવા હોય તો તવા ઉપર પાથરીને, તેના ઉપર ઝીણાં સમારેલા કાકડી, કેપ્સીકમ ના ટુકડા પાથરી શકાય. પછી ઢાંકીને સીજવા દેવું. મસાલાવાળું પડ ફેરવીને તે પણ સીજવા દેવું. બંને પડ બરોબર સીજે પછી ઉતારી શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૮૩) પનોરી (પાનકી)

સામગ્રી : મગની દાળ ૧ વાટકી, મીઠું, હળદર, વાટેલાં મરચાં, હિંગ, જીરું, કોથમીર, તેલ.

રીત : મગની દાળને ૪-૫ કલાક પલાળી, વાટી લેવી. ખીરામાં મીઠું, હળદર, વાટેલાં મરચાં, હિંગ, જીરું, કોથમીર કરીને હલાવી લેવું. એક તપેલામાં પાણી ઉકાળવા મૂકવું. તપેલાના માપની થાળી લેવી. થાળીની પાછળ ખીરું પાથરી, ઉકળતા પાણીના તપેલા ઉપર મૂકી દેવી.

ગો.વા. વીણાબેન રમેશકુમાર વેદ પરિવાર, જામનગરના જયશ્રીકૃષ્ણ

વરાળથી ખીરું બફાઈને પનોરી તૈયારી થઈ જશે. થાળી ઊંધી કરી, તવેતાથી કાપા કરી, થાળી ઉપરથી પનોરી તાસકમાં સાજી લેવી. આ રીતે બધા ખીરાની પનોરી બનાવી દેવી.

બીજી રીત : આ રીતે ચોખાના લોટની પણ પનોરી થઈ શકે. ૨ કટોરી ચોખાના ઝીણા લોટને ૧ કટોરી દહીંમાં પલાળી દેવો. જરૂર પડે થોડું જળ લેવું. મીઠું, કાળા મરીનો ભૂકો, હિંગ, કોથમીર કરીને ઘટ્ટ ખીરું તૈયાર કરવું. ગરમ તવા ઉપર કેળનું પાન મૂકી તેના ઉપર ખીરું પાથરવું. ઉપર બીજું પાન ઢાંકી દેવું. થોડીવાર પછી પાન સાથે પનોરી ફેરવવી. બંને બાજુના કેળના પાન બળી જશે પણ પનોરી તૈયાર થઈ જશે. આ રીતે બધી પનોરી તૈયાર કરી નારિયેળની ચટણી સાથે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૮૪) કાંજીવડા

સામગ્રી : ૧ વાટકી અડદની દાળ, તળવા માટે તેલ, મીઠું, હિંગ, કાળા મરીનો ભૂકો પ્રમાણસર.

કાંજી માટે સામગ્રી : ૧ ચમચી પીસેલી રાઈ, થોડી હળદર, મીઠું, જળ.

રીત : કાંજીવડા માટે કાંજીનું જળ તૈયાર કરવા રાઈનો પીસેલો ભૂકો, હિંગ, મીઠું અને હળદર જળમાં પ્રમાણસર કરીને, એ જળ બે દિવસ રહેવા દેવું.

અડદની દાળને રાત્રે પલાળી, સવારે વાટી લેવી. ખીરામાં મીઠું, હિંગ તથા કાળામરીનો ભૂકો પ્રમાણસર કરી હલાવી લેવું. તેલમાં વડા તળી લેવા. તળાઈ જાય એટલે તેલમાંથી કાઢી તરત કાંજીના જળમાં પધરાવવા. વડા જળમાં બરોબર પલળી જાય પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૮૫) દાળવડા (મગની દાળના વડા)

સામગ્રી : મગની દાળ ૨૦૦ ગ્રામ, મીઠું, હળદર, મરચું, વાટેલાં આદુ-મરચાં, હિંગ, ખાંડ, લીંબુનો રસ, કોથમીર, તેલ-બધું પ્રમાણસર.

રીત : મગની દાળને રાત્રે પલાળી, સવારે ધોઈ, મીક્ષરમાં વાટી લેવી. ખીરામાં બધો મસાલો પ્રમાણસર કરી બરોબર હલાવવું. વડા તળતાં પહેલાં ખીરામાં થોડું ગરમ તેલ કરવું. તાવડીમાં તેલ ગરમ કરી મધ્યમ તાપે કરકરા તળી લેવા. ખજૂર-આમલીની ચટણી સાથે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૮૬) વઘારેલી અંકુરી

સામગ્રી : મગ ૨૦૦ ગ્રામ, મીઠું, હળદર, લીંબુનો રસ, ખાંડ, વાટેલા આદુમરચાં બધું પ્રમાણસર, વઘાર માટે તેલ, રાઈ, હિંગ, જીરું, કોથમીર.

રીત : મગને રાત્રે પલાળવા. સવારે ધોઈને પાણી નિતારી, સુતરાઉ કોરા કપડામાં બાંધી, તપેલીમાં મૂકી, ઉપર ઢાંકણ ઢાંકી દેવું. બીજા દિવસે સવારે મગમાં અંકુર ફૂટશે. આ અંકુરીને એક ચમચો તેલ ગરમ કરી, તેમાં રાઈ-જીરું - હિંગ પધરાવી વઘારી દેવી. થોડું જળ પધરાવી સીજવા દેવી. મીઠું, હળદર કરીને ઢાંકી દેવું. હલાવતા રહેવું. થોડીવાર પછી સીજી જાય એટલે આદુમરચાંની પેસ્ટ, ખાંડ લીંબુનો રસ અને કોથમીર પધારાવવા. મસાલો બરોબર મીક્સ થાય એટલે નીચે ઉતારી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૮૭) ચના જોરગરમ

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ દેશીચણા, તળવા માટે તેલ, મીઠું, હળદર હિંગ, કાળામરીનો ભૂકો અથવા લાલ મરચું, આમચુર પાવડર

રીત : ચણાને રાત્રે પલાળવા. સવારે ધોઈને કપડા ઉપર છૂટા પાથરી દેવા. ખલનો દટ્ટો લઈ દરેક ચણાને કૂટી ચપટા કરી દેવા. થોડીવાર સૂકાવા દેવા. ત્યાર પછી તાવડીમાં તેલ ગરમ કરી, કડક થાય ત્યાં સુધી તળી લેવા. તેલમાંથી બહાર થાળીમાં કાઢી તેના ઉપર મીઠું, હળદર, હિંગ, મરચું અથવા કાળા મરીનો ભૂકો અને આમચુર પાવડર પ્રમાણસર કરી, હલાવી દેવું અને શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૮૮) પાલકની ભાજીના દહીંવડા

સામગ્રી : ૨૦૦ ગ્રામ પાલકની ભાજી, ૩૦૦ ગ્રામ મેંદો, વાટેલું જીરું, મીઠું, મરચું, મરી પાવડર, મોળું દહીં, તળવા માટે તેલ.

રીત : પાલકની ભાજીને ધોઈને ચૂંટી લેવી. દરેક પાનને પકડાય તે રીતે ડાળી રાખવી. મેંદાનું ઘટ્ટ ખીરું બનાવવું. (ભજીયાના ખીરા જેવું) તેમાં પ્રમાણસર મીઠું અને જીરા પાવડર કરવો. હલાવીને ખીરું તૈયાર કરીને ગેસ ઉપર તેલ ગરમ કરવા મૂકવું. બરોબર ગરમ થાય એટલે પાલકની ભાજીના પાનને ડાળી પકડી, ખીરામાં પલોટી, (ભજીયાની જેમ) તળી લેવાં. પાન ઉપરનું ખીરું બદામી રંગનું થાય ત્યાં સુધી તળવા. બધા પાન તળાઈ જાય એટલે થાળીમાં પધરાવવા. ઠંડા થાય એટલે તેના ઉપર મોળું દહીં પધરાવી, ઉપર મરચું અથવા મરી પાવડર, જીરા પાવડર અને સ્હેજ મીઠું ભભરાવવું. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૮૯) દૂધીના તીખાં ગુલાબજાંબુ

સામગ્રી : ઘઉંનો લોટ ૧ વાટકી, સોજી ૧ વાટકી, ચણાનો કકરો લોટ ૧ વાટકી, દૂધી ૨૫૦ ગ્રામ, મીઠું, મરચું, હળદર, વાટેલાં લીલા આદુમરચાં, ખાંડ, દહીં, અજમો અને ખારો પ્રમાણસર, તેલ મોણ માટે અને તળવા માટે.

ચટણી માટે : ખજૂર, આમલી, ગોળ.

રીત : ખજૂરને બાફી, ઠળિયા કાઢી, મીક્ષરમાં વાટી લેવી. તેમાં આમલીનું પાણી અથવા લીંબુનો રસ અને ગોળ કરી, હલાવી, ચટણી તૈયાર કરવી. થોડું મીઠું અને મરચું પધરાવવું.

ત્રણ લોટ ભેગા કરી તેલનું મોણ દેવું. દૂધી છોલી, છીણી લેવી. છીણમાં દહીં, ખાંડ, મીઠું, મરચું, હળદર, અજમો, વાટેલાં આદુ-મરચાંની પેસ્ટ, ગરમ મસાલો તથા ચપટી ખારો પધરાવવો. બધું ફીણી નાખવું. પછી મોણ દીધેલો લોટ તેમાં ભેળવી, લોટ બાંધી દેવો. લોટ બહુ નરમ કે કઠણ ન રહે પણ મુઠિયા જેવો રહે તે જોવું. ત્યારપછી તેના નાના ગોળા વાળી ધીમા તાપે તેલમાં કડક થાય ત્યાં સુધી તળવા. નીચે ઉતારી ચટણી સાથે પ્રભુને ધરાવવા.

(૯૦) ગાંઠિયા (ચણાના લોટના)

સામગ્રી : ચણાનો લોટ (બેસન) ૪૦૦ ગ્રામ, મીઠું, ખારો, મરીના તાંદળા, હિંગ, અજમો, તેલ તળવા માટે અને મોણ માટે.

રીત : પાપડિયા ખારાને ફુલાવી, પીસી જળમાં પ્રમાણસર પધરાવવો. ચણાના લોટમાં ગરમ તેલનું મોણ કરવું. પ્રમાણસર મીઠું, મરીના તાંદળા, હિંગ અને અજમો પધરાવવો. ખારાના જળથી લોટ બાંધવો. તેલ અને જળ લઈને ખૂબ ટૂંપવો. થોડીવાર ઢાંકી રાખવો. પછી કઢાઈમાં તેલ ગરમ કરી, તાપ ધીમો કરી, ઝારાથી અથવા સેવ પાડવાના સંચામાં ગાંઠિયાની જાળી મૂકી તેનાથી ગાંઠિયા પાડવા. ઝારાથી હથેળીથી ઘસીને પાડવાથી ગાંઠિયા પોચા થશે. બરોબર તળાય એટલે તેલમાંથી કાઢી લઈ થાળીમાં રાખવા. ઠંડા થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૯૧) સેવ (ચણાના લોટની)

સામગ્રી : ચણાનોલોટ (બેસન) ૪૦૦ ગ્રામ, મીઠું, હળદર, લાલ મરચું અથવા કાળા મરીનો ભૂકો, હિંગ, તળવા માટે અને મોણ માટે તેલ.

રીત : ચણાના લોટમાં તેલનું મોણ, મીઠું, હિંગનું જળ, મરચું અથવા કાળા મરીનો પાવડર પ્રમાણસર કરવા. જળથી લોટ પલાળવો. તેલ ગરમ કરી સેવના ઝારાથી હથેળીથી ઘસીને સેવ પાડવી. એ રીતે ન ફાવે તો સેવ પાડવાના સંચામાં લૂઓ મૂકીને તેનાથી સેવ પાડવી. સંચાથી સેવ પાડવી હોય તો લોટમાં મીઠું અને હળદર જ કરવા. લોટ થોડો કઠણ બાંધવો. સેવ તળાઈ જાય પછી તેલમાંથી બહાર કાઢી ઉપર મરચું પાવડર કે મરી પાવડર ભભરાવવા. જેવી સેવ પાડવી હોય તેવી જાળી મૂકવી. બધી સેવ તળાઈ જાય ત્યાર બાદ થાળીમાં સાજી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૯૨) ચોળાફળી

સામગ્રી : ચોળાનો લોટ ૨૦૦ ગ્રામ, ચણાનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, અડદનો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, મીઠું, મરચું, સાજીના ફૂલ, તેલ તળવા માટે.

રીત : ત્રણે લોટ ભેગા કરી, પ્રમાણસર મીઠું કરવું, જળમાં સાજીના ફૂલ પ્રમાણસર પધરાવી, હૂંફાળુ ગરમ કરવું. તેનાથી કઠણ લોટ બાંધવો. થોડો ખાંડી નરમ કરવો. ભાખરી જેવડા લૂઆ બનાવી પાતળા રોટલા વણવા. બધા રોટલા વણાઈ જાય ત્યાં સુધી સૂકાવા દેવા. બહુ સુકવવા નહિ. સુકાઈ જાય તો ચોળાફળી ફૂલશે નહિ. પછી દરેક રોટલામાં ઊભા આંકા ચપ્પુથી કરવા. ઉપર નીચે ધાર જોડેલી રાખવી. પછી વચ્ચેના આંકાથી બે ભાગ કરવા. દરેક ભાગ ગરમ તેલમાં તળી લેવો. પેણીમાં તેલ એ રીતે ગરમ કરવું કે જેથી ચોળાફળી બરોબર ફૂલે. તળાઈ જાય એટલે નીચે ઉતારી, થાળીમાં પધરાવી ઉપર મરચાંની ભૂકી ભભરાવવી. શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૯૩) બીસ્તરા-પોટલાં

સામગ્રી : બટાકા ૩૦૦ ગ્રામ, મેંદો ૨૦૦ ગ્રામ, હિંગ, મીઠું, જીરું, મીઠો લીમડો, વાટેલાં આદુ-મરચાં, લીંબુનો રસ, ખાંડ, તેલ, ખાવાનો મીઠો લીલો રંગ પ્રમાણસર.

રીત : બટાકાને બાફી, છોલી, છુંદો કરવો. જરાક તેલ મૂકી જીરું અને હિંગ તથા મીઠો લીમડો કરી વઘાર કરવો. બટાકાના માવાને વઘારી દઈ તેમાં પ્રમાણસર બધો મસાલો કરી, હલાવી સાંજો તૈયાર કરવો. મેંદામાં મીઠું અને મોણ કરવું. જળમાં ખાવાનો મીઠો લીલોરંગ ચપટી કરી, લીલા જળથી અડધો લોટ બાંધવો. અડધો મેંદો સફેદ રાખવો. લીલા રંગની કણેકની મોટી પૂરી વણવી. તેમાં બટાકાનો સાંજો મૂકી બીસ્તરાની જેમ ચારે બાજુથી વાળી લંબચોરસ આકાર આપવો. પછી તેને ત્રણ ઘડી પાડી વાળી દેવું. જેથી બીસ્તરાનો આકાર થાય. સફેદ કણેકમાંથી મેંદાની દોરી બનાવી, બીસ્તરા ઉપર એવી રીતે ચીટકાડવી કે જેથી બીસ્તરાને દોરી બાંધી હોય તેવું લાગે. કચોરીની જેમ પૂરીમાં સાંજો ભરી ગોળ પોટલાનો આકાર આપવો. આમ એક સરખી સંખ્યામાં બીસ્તરા-પોટલા તૈયાર કરી તેલમાં તળી લેવા. ઠંડા થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

ચિ. તીર્થરાજ, ચેન્નઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૯૪) વેંગણના રવૈયાના ટોકરી

સામગ્રી : વેંગણના રવૈયાં ૨૫૦ ગ્રામ, ૧૦૦ ગ્રામ તુવરદાણા, ૧ બટાકો, શીંગદાણા ૫૦ ગ્રામ, લીલા ધાણા, આદુ-મરચાંની પેસ્ટ, કોપરાનું ખમણ, ધાણાજીરું, મીઠું, હળદર, હિંગ, ખાંડ, તેલ બધું પ્રમાણસર.

રીત : તુવેરદાણા અને શીંગને વાટીને ભૂકો કરવો. ગેસ ઉપર કઢાઈમાં થોડું તેલ અને હિંગ મૂકી સાંતળી લેવો. નીચે ઉતારી તેમાં પ્રમાણસર બધો મસાલો કરવો. બટાકો છીણી તેમાં પધરાવવો. લીલા ધાણા ધોઈ, સમારી કરવા. બધું બરોબર હલાવી સંભાર તૈયાર કરવો.

રવૈયા ધોઈ, ડીટાં કાઢી, બંને બાજુ કાપા કરી, તેમાં સંભાર ભરી દેવો. તપેલીમાં તેલ અને ૧ ચમચો જળ પધરાવી ગરમ કરી બધા રવૈયા તપેલીમાં ભરી કૂકરમાં બાફવા મૂકવા. ત્રણ સીટી વાગે પછી ગેસ બંધ કરવો. તૈયાર થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

(૯૫) ઊંધિયું

સામગ્રી : સુરતી પાપડી ૨૦૦ ગ્રામ, તુવેરસીંગ ૨૦૦ ગ્રામ, બટાકા ૨૦૦ ગ્રામ, રતાળુ ૧૦૦ ગ્રામ, રવૈયા ૨૦૦ ગ્રામ, શક્કરિયા-૧૦૦ ગ્રામ, કોથમીર ૨૦૦ ગ્રામ, સીંગદાણા-૫૦ ગ્રામ, આદુ-મરચાં ૧૦૦ ગ્રામ, કોપરાનું ખમણ ૫૦ ગ્રામ, તલ ૨૫ ગ્રામ, ખજૂર ૧૦૦ ગ્રામ, કેળા બે નંગ, મેથીની ભાજી ૧૦૦ ગ્રામ, તેલ ૫૦૦ ગ્રામ, હિંગ, સોડા, મીઠું, ખાંડ, હળદર, ઘઉંનો કરકરો લોટ ૧૦૦ ગ્રામ, લીંબુનો રસ.

ચિ. અદિતિ, ચેન્નઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

રીત : પાપડીને સારી રીતે ધોઈ છોલવી. તુવેરના દાણા કાઢી ધોઈ વાટવા, રવૈયાના ડીટાં કાઢી કાપા કરવા. બટાકા, શક્કરિયા, રતાળુ છોલી, ધોઈ ટુકડા કરી તળી લેવા. મેથીની ભાજી સમારી, ધોઈ, ઘઉંના કરકરા લોટમાં મસાલો કરી તેના મૂઠિયા બનાવી તળી લેવા. આદુ મરચાં વાટી પેસ્ટ બનાવવી. કોથમીર સમારી ધોઈ લેવી. સીંગદાણાનો ભૂકો કરવો.

વાટેલા તુવરદાણા, કોથમીર, કોપરું, આદુ મરચાંની પેસ્ટ, સીંગદાણાનો ભૂકો, મીઠું, હળદર, ખાંડ, લીંબુનો રસ, તલ હિંગ, સોડા અને થોડું તેલ બધું બરોબર મીક્સ કરી મસાલો તૈયાર કરવો.

ગેસ ઉપર તપેલામાં તેલ પધરાવી, હિંગ કરી, જળ પધરાવી, તેમાં થોડો ખારો કરવો. જળ ઉકળે એટલે પાપડી પધરાવવી. રવૈયા ભરીને પધરાવવા. તળેલા બટાકા, રતાળુ, શક્કરિયા મસાલામાં રગદોળી પધરાવવા. ગેસ ઉપર ધીમા તાપે ચડવા દેવું. અડધું ચડે એટલે તેમાં ખજૂર ઠળિયા કાઢી ધોઈને પધરાવવું. કેળાના ટુક કરી મસાલો ભરી પધરાવવા. તળેલા મુઠિયા પણ પધરાવી દેવા. થોડું જળ કરવું. ધીમા તાપે બધું સીજવા દેવું. તપેલામાં હળવેથી તાવેતો ફેરવી અથવા ઉછાળીને હલાવતા રહેવું. પ્રેશ કૂકરમાં મૂકીને પણ ચડવી શકાય. બરોબર બધું સીજી જાય એટલે ગેસ બંધ કરી દેવો. સોહાતું થયે શ્રીપ્રભુને પૂરી અને જલેબી સાથે ધરાવવું.

(૯૬) લાપસી (કંસાર)

સામગ્રી : ૧ વાટકી ઘઉંનો કરકરો લોટ, પોણી વાટકી જળ, અડધી વાટકી ગોળ, દળેલી ખાંડ અને ઘી.

રીત : જળમાં ગોળ ઓગાળી આંધણ મૂકવું. ઘઉંના લોટમાં ઘીનું મૂઠી પડતું મોણ કરી ઉકળતા જળમાં પધરાવી, હલાવી બધું મીક્સ કરવું. તપેલી કૂકરમાં મૂકી દેવી. ધીમા તાપે ૧૫ મિનિટ સીજવા દેવું. કૂકર ઠંડુ થયે તપેલી બહાર કાઢી થાળીમાં કાઢી લેવું. બરોબર ઠંડુ થાય પછી હાથેથી છૂટું કરી, તેમાં ગરમ કરેલું ઘી પધરાવી બરોબર મસળી પાછું તપેલીમાં દાબીને ભરી દેવું ઉપર દળેલી ખાંડ પધરાવવી. શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

વિભાગ-૬

સંધાણાં, કાચાં સંધાણાં, ચટણી, પનો, બિલસારુ, સૂકવણી, રાયતાં

(૧) સંધાણાં

(૧) ગુંદા-કેરીનું સંધાણું (અથાણું)

સામગ્રી : ગુંદા ૧ કીલો, કેરી ૨૫૦ ગ્રામ, સંભાર ૨૫૦ ગ્રામ, તેલ જરૂર મુજબ

રીત : ગુંદાને ધોઈ, ફોડી, ઠળિયા કાઢી લેવા. સંભારમાં કેરીની છીણ કરી ભેળવવી. એ સંભાર ગુંદામાં ભરી દેવો. બરણીમાં ભરી ઉપર તેલ રેડી દેવું. તેલમાં ડૂબતા રાખવા નહિ તો ગુંદા બગડી જશે.

રાઈ મેથીનો સંભાર બનાવવાની રીત :

સામગ્રી : મેથીના કુરિયા ૧ વાટકી, રાઈના કુરિયા અડધી વાટકી, મીઠું અડધી વાટકી, લાલ મરચું અડધી વાટકી, હળદર ૧ ચમચી, ૨ ચમચી સારી જાતની હિંગ, તેલ જરૂર મુજબ, ૪-૬ લવિંગ, ૩ આખાં મરચાં.

રીત : ગેસ ઉપર કડાઈમાં તેલ મૂકવું. ગરમ થાય એટલે અંદર આખાં મરચાં પધરાવવા. લવિંગને થોડા વાટીને પધરાવવા. બધું રતાશ પડતું

થાય એટલે નીચે ઉતારી, તેમાં મેથીના કુરિયા, હળદર, હિંગ, રાઈના કુરિયા પધરાવવા. ઠંડુ થાય એટલે મીઠું, મરચું પધરાવવું. ૧ ચમચી હિંગ પધરાવવી. બધું બરોબર હલાવી સંભાર તૈયાર કરવો. બરણીમાં ભરી લેવો.

રાઈ-મેથીના સંભારને બદલે ફક્ત મેથીનો સંભાર પણ બનાવી શકાય. જે પ્રકારનું સંધાણું સિધ્ધ કરવું હોય તે પ્રકારનો સંભાર બનાવવો.

(૨) કેરી-ગુંદાનું સંધાણું.

સામગ્રી : ૧ કિલો ગુંદા, ૧ કિલો કાચી કેરી, ૫૦૦ ગ્રામ સંભાર, ૭૫૦ ગ્રામ તેલ

રીત : કેરીને ધોઈ, છોલી નાના ટુક કરવા. ગુંદાને ધોઈ ઠળિયા કાઢી લેવા. ગુંદામાં સંભાર ભરી દેવો. બરણીમાં થોડું તેલ પધરાવી ઉપર કેરીના ટુકને સંભારમાં રગદોળી પધરાવવા. ત્યારબાદ બીજો થર ગુંદાનો કરવો. ફરી સંભારવાળી કેરીનો થર કરવો અને ત્યારબાદ ગુંદાનો થર કરવો. ઉપર બાકીનો સંભાર પધરાવી બરણી બંધ કરી દેવી. બીજા દિવસે તેલ ગરમ કરી, ઠંડુ પડે એટલે બરણીમાં રેડી દેવું. સંધાણું ડૂબે એટલું તેલ રેડવું. થોડા દિવસમાં બધું અથાઈ જશે. તેલ ઓછું લાગે તો ફરી રેડવું. તૈયાર થયે શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૩) કેરાં (ટેંટી)નું સંધાણું

સામગ્રી : કેરાં ૧ કીલો, મીઠું ૧૨૫ ગ્રામ, હિંગ, હળદર, તેલ પ્રમાણસર, મેથીનો સંભાર.

રીત : કેરાંના ડીંટા કાઢી જળથી ધોઈ લેવા. ત્યારબાદ તપેલીમાં જળ પધરાવી તેમાં ડૂબેલા રાખવા. પાંચ દિવસ સુધી જળમાં રાખવા. રોજ જળ બદલવું. પછી જળમાંથી કાઢી, નિતારી, કપડા ઉપર પાથરી કોરા થવા દેવા. ત્યારબાદ મીઠું, હિંગ, હળદર અને તેલ પ્રમાણસર ભેગું કરી, ફીણી તેમાં કેરાં રગદોળી, બરણીમાં ભરી લેવા. અંદર થોડો મેથીનો સંભાર પણ પધરાવી શકાય. ગળ્યા કરવા હોય તો ૧૦૦ ગ્રામ ગોળ કરવો. થોડા દિવસમાં અથાઈ જાય પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવવા.

દત્તાબેન ચંદ્રવદન પરીખ, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૪) લીંબુનું સંધાણું

સામગ્રી : ૧ કીલો મોટાં પીળાં લીંબુ, ૧ કીલો ખાંડ, ૨૫૦ ગ્રામ મીઠું, હળદર અને હિંગ પ્રમાણસર, લાલ મરચું અથવા આદુના ટુક.

રીત : લીંબુને ધોઈ, કોરાં કરી, રવૈયાની જેમ બે કાપા કરી, ફાડમાં મીઠું અને હળદર મીક્સ કરી ભરી દેવા. ત્યારબાદ બધા લીંબુ બરણીમાં ભરવા. રોજ ઉછાળતા રહેવું. બે-ત્રણ મહિના અથાતાં થશે. લીંબુના છોડા નરમ પડે પછી તેમાં ખાંડ અને હિંગ તથા લાલ મરચું કરી બરોબર હલાવી લેવું. ખાંડને બદલે ગોળ પણ કરી શકાય. લીંબુ અથાઈ જાય પછી તેમાં આદુ, આંબાહળદર, લીલી હળદરના ટુક પણ પધરાવી શકાય. બધું બરોબર અથાઈ જાય પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૫) ગોળ કેરી

સામગ્રી : ૧ કીલો કાચી કેરી, ગોળ ૫૦૦ ગ્રામ, સંભાર ૧૨૫ ગ્રામ

રીત : કેરી ધોઈ, છોલી, નાના ટુક કરવા. થોડી વાર છાંયડે સૂકવવા બે કલાક પછી ગોળ અને સંભાર મેળવી, બરોબર હલાવી બરણીમાં ભરી લેવા. ગોળ ઓગળે અને બધું મીક્સ થાય પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૬) કેરીનું ગળ્યું સંધાણું

સામગ્રી : કાચી કેરી ૧ કીલો, ગોળ ૧ કીલો, ખારેક ૨૦૦ ગ્રામ, સંભાર ૨૫૦ ગ્રામ, ધાણાના કુરિયા ૫૦ ગ્રામ, વરિયાળી ૧ ચમચો, તજ-લવિંગ-કાળાં મરી બધું ૧૫-૧૫ નંગ, મીઠું હળદર, હિંગ, પ્રમાણસર, તેલ ૩૦૦ ગ્રામ- લાલ આખાં મરચાં ૧૦ નંગ.

રીત : કેરીને બે-ત્રણ દિવસ રહેવા દેવી. જરા પીળી થાય એટલે ધોઈ, છોલી ટુક કરવા. મીઠું અને હળદર પધરાવી તપેલામાં બે દિવસ ટુક

સુધાબેન પી. કે. શાહ, મુંબઈના જયશ્રીકૃષ્ણ

રાખવા. રોજ ઉછાળવા. બીજે દિવસે ખારેક પણ કેરીના ટુકમાં પધરાવી દેવી. બંને અથાઈ જાય એટલે જળ નિતારી કપડા ઉપર સુકવવા. ખારેકના ઠળિયા કાઢી લેવા. ટુક કરવા. બરોબર સૂકાઈ જાય પછી એક તપેલામાં તેલ ગરમ કરી. તેમાં તજ, લવિંગ-મરીનો વઘાર કરવો. લાલ આખાં મરચા કરવા. હિંગ પધરાવી, ધાણાના કુરિયા પધરાવી હલાવી નીચે ઉતારી લેવું. ઠંડુ પડે એટલે રાઈ-મેથીનો સંભાર પધરાવવો. વરિયાળી અને ઝીણો ભાંગેલો ગોળ પધરાવી બધું બરોબર હલાવી લેવું. તેમાં કેરીના ટુક અને ખારેક પધરાવી, બધું મીક્સ કરી બરણીમાં ભરી દેવું. બીજા દિવસે ગોળ બરોબર ઓગળી જાય એટલે શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૭) મેથી - કેરી - ચણાનું સંધાણું

સામગ્રી : મેથી ૧૦૦ ગ્રામ, ચણા ૧૦૦ ગ્રામ, કેરી ૨૦૦ ગ્રામ, મેથીનો સંભાર ૧૫૦ ગ્રામ, તેલ ૨૦૦ ગ્રામ

રીત : મેથી અને ચણા રાત્રે જળમાં પલાળવા. બંને જુદા જુદા પલાળવા. સવારે જળમાંથી કાઢી કપડા ઉપર સૂકવી દેવા. કોરા પડે એટલે બંનેને સંભારમાં ભેળવી દેવા. કેરીને છોલી, નાના ટુક કરી તે પણ ભેળવી દેવા. બધું હલાવી બરણીમાં ભરી દેવું. બીજા દિવસે તેલ ગરમ કરી, ઠંડુ પાડી બરણીમાં રેડી દેવું. બે-ત્રણ દિવસમાં બધું અથાઈ જાય પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૮) કેરીનું ખાટું સંધાણું (મેથિયા કેરી)

સામગ્રી : કાચી કેરી ૧ કીલો, સંભાર ૨૫૦ ગ્રામ, તેલ ૨૫૦ ગ્રામ, હિંગ,મરી, લવિંગ, આખા મરચાં, ધાણા, મીઠું.

રીત : કેરીને ધોઈ, છોલી, ટુક કરવા. થોડું મીઠું અને હળદર કરી બે દિવસ ઢાંકી રાખવા. ઉછાળવા. ત્રીજા દિવસે મીઠામાંથી કાઢી, કપડા ઉપર સૂકવવા. ૧ દિવસ સૂકાવા દેવા. પછી સંભાર હલાવી, થોડા તેલમાં હિંગ, મરી, લવિંગ, આખાં મરચાંનો વઘાર કરવો. વઘાર રેડી હલાવી બરણીમાં

ભરી દેવું. તેલ ગરમ કરી, ઠંડુ થાય પછી બરણીમાં રેડી દેવું. કેરીના ટુકડા તેલમાં ડૂબેલા રહેવા જોઈએ. અથાયા પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૯) કેરીનો મુરબ્બો

સામગ્રી : કાચી કેરી ૧ કીલો, ખાંડ ૨ કીલો, લવિંગ, એલચી, કેસર પ્રમાણસર

રીત : કેરીને ધોઈ, છોલી, છીણી લેવી. છીણને ભાર દઈ નીચોવી લેવી. પછી તેમાં ખાંડ ભેળવી હલાવવું. ખાંડ ઓગળી જાય પછી ગેસ ઉપર મૂકી હલાવવું. ખાંડની જાડી મધ જેવી ચાસણી થાય પછી નીચે ઉતારવું. ઠંડુ થાય પછી જરાક ઘૂંટેલું કેસર, લવિંગ અને એલચી પ્રમાણસર પધરાવવા. બધું હલાવી બરણીમાં ભરી લેવું. શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૧૦) આમળાનો મુરબ્બો

સામગ્રી : આમળા ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ સવા કીલો, એલચી, કેસર

રીત : આમળાને ધોઈ, કોરાં કરી, છીણીથી છીણવા. તપેલામાં છીણ લઈ, તેમાં ખાંડ પધરાવી હલાવવું. બે કલાક ઢાંકી રાખવું. ખાંડ ઓગળી જાય એટલે ગેસ ઉપર મૂકી હલાવતા રહેવું. ખાંડની ચાસણી ઘટ્ટ થાય અને છીણ ઉપર આવી જાય એટલે નીચે ઉતારી લેવું. ઠંડુ થયે કેસર ઘૂંટીને પધરાવવું. એલચી પાવડર પધરાવવો. બરોબર હલાવી શ્રીપ્રભુને ધરાવવો.

(૨) કાચાં સંધાણાં

(૧) લીલાં મરચાં અને ભીંડાનું સંધાણું

સામગ્રી : ૧૦ નંગ કૂણા ભીંડા, ૧૦ લીલાં મરચાં, ૨ ચમચા મેથિયાનો મસાલો, ૧ ચમચી મીઠું, ૨ ચમચા લીંબુનો રસ, ૧ ચમચો ધાણાજીરું, ૨ ચમચા તેલ.

રીત : મરચાં અને ભીંડાને ધોઈને કોરા પાડો. એક બાજુથી ચીરી લો. મરચાંમાંથી બીયાં કાઢી લો. મેથિયાનો મસાલો, તેલ, મીઠું, ધાણાજીરું અને લીંબુનો રસ ભેગાં કરીને મરચાં અને ભીંડામાં રવૈયાની જેમ ભરી દો. બે કલાક રહેવા દઈ શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૨) ફણસી - ગવારશીંગનું સંધાણું

સામગ્રી : ૫૦ ગ્રામ ફણસી, ૫૦ ગ્રામ ગવારશીંગ, જરાક હિંગ, ૩ ચમચી મીઠું, ૧ ચમચી હળદર, ૨ ચમચા તેલ, ૨ ચમચા રાઈના કુરિયા, ૨ ચમચા મેથીનો પાવડર, ૨ ચમચા લાલ મરચું, ૪ ચમચી લીંબુનો રસ

રીત : ફણસી અને ગવારશીંગ બંને કૂમળાં લેવાં. બંનેને ધોઈને કોરા પાડી દેવાં. દરેકના બે ટૂક કરવા. મીઠું, હળદર, રાઈના કુરિયા, મેથી પાવડર, મરચું, હિંગ, લીંબુનો રસ બરાબર મીક્સ કરી ફણસી અને ગવાર તેમાં રગદોળી લેવા. છેલ્લે ઉપર તેલ રેડી, બરોબર હલાવવું. બે કલાક પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૩) ઉગાડેલા મગ અને કાકડીનું સંધાણું

સામગ્રી : ૧ વાટકી ફણગાવેલા મગ, ૧ વાટકી કાકડીના નાના ટુકડા, ૧ ચમચી ખાંડ, ૨ ચમચા મેથિયાનો મસાલો, ૨ ચમચી લીંબુનો રસ, મીઠું.

ગો.વા. જયાબેન રમાકાંત શાહ, વડોદરાના જયશ્રીકૃષ્ણ

રીત : મગ અને કાકડીના ટુકડા ભેગા કરો. મીઠું, ખાંડ, લીંબુનો રસ, મેથિયાનો મસાલો બરાબર મીક્સ કરી લો. મગ અને કાકડી મસાલામાં રગદોળી લો. શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૪) કંદમૂળનું રાઈવાળું સંધાણું

સામગ્રી : ૧ વાટકી સૂરણના ટુકડા, ૧ વાટકી બાટાકાના ટુકડા, ૧ વાટકી રતાળુના ટુકડા, ૧ વાટકી શક્કરીયાના ટુકડા, ૧/૨ વાટકી રાઈના કુરિયાનો પાવડર, ૨ ચમચી હળદર, ૪ ચમચી મીઠું, ૧/૨ ચમચી હિંગ, ૩ ચમચી લીંબુનો રસ, ૧/૨ વાટકી પાણી, ૧/૨ વાટકી તેલ.

રીત : ઉકળતા પાણીમાં મીઠું કરી બધા જ કંદમૂળના ટુકડાને અધકચરા બાફી લેવા (સાધારણ કડક રહે તેવા). પાણી, લીંબુનો રસ, હળદર, હિંગ, રાઈના કુરિયાનો લોટ બધું ખૂબ ફીણ ચડે એવી રીતે ફીણી લેવું. બાફેલા કંદમૂળના ટુકડા ઠંડા થાય પછી આ મસાલામાં રગદોળી લેવા. એક રાત રહેવા દઈ બીજા દિવસે શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

આની અંદર ટીંડોળા, કાકડી, ગવાર, ફણસી પણ ઉમેરી શકાય. ગળ્યું બનાવવું હોય તો ગોળ પણ કરી શકાય.

(૫) કાચા પપૈયા, આદુ, હળદરનું સંધાણું

સામગ્રી : ૧ વાટકી – પપૈયાના નાના ટુકડા, ૧ વાટકી આદુ અને લીલી હળદરના ટુકડા, ૨ ચમચા મેથિયાનો મસાલો, ૨ ચમચા લીંબુનો રસ, ૧/૨ ચમચી હળદર, ૧ ચમચી મીઠું, ૨ ચમચા તેલ.

રીત : કાચા પપૈયાને ધોઈ છોલી નાના નાના ટુકડા કરવા આદુ અને હળદરને પણ ધોઈને, છોલીને નાના ટુકડા કરવા. લીંબુના રસમાં મેથિયાનો મસાલો, મીઠું, હળદર અને તેલ મેળવીને બધા ટુકડા તેમાં રગદોળી લેવા. બે કલાક શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

પુનિતા એમ. કચેરીયા (મુંબઈ)ના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૬) ચીભડાં - કાકડીનું સંધાણું

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ કાકડીના ટુકડા, ૧૦૦ ગ્રામ ચીભડાના ટુકડા, ૫૦ ગ્રામ રાઈના કુરિયાનો પાવડર, ૩ નાની ચમચી મીઠું, ૨ ચમચા તેલ, ૧ ચમચી હળદર, જરાક હિંગ.

રીત : કૂમળાં કાકડી ચીભડાં લઈ, ધોઈ, નાના ટુક કરવા. બધો મસાલો મિક્સ કરી, તેલ અને અડધી વાટકી પાણી રેડી, ખૂબ ફીણવું પછી અંદર કાકડી ચીભડાના ટુકડા રગદોળી લેવા. બે કલાક પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૭) ટીંડોળાનું સંધાણું

સામગ્રી : ૧ વાટકી ટીંડોળાના ગોળ ટુકડા અથવા લાંબી ચીરીઓ, ૨ ચમચા રાઈના કુરિયા ખાંડેલા, ૧ ચમચી મીઠું, ૧/૨ ચમચી હળદર, ૨ ચમચા મેથિયાનો સંભાર, ૨ ચમચી લીંબુનો રસ, ૨ ચમચા તેલ, જરાક હિંગ.

રીત : રાઈના કુરિયા ઝીણાં ખાંડી બારીક પાવડર કરવો. એમાં લીંબુનો રસ, હળદર, હિંગ, તેલ, મીઠું અને ૨ ચમચા જળ ઉમેરી, ખૂબ ફીણવું. અંદર ટીંડોળાના ટુકડા ભેળવી દેવા. મેથિયાનો સંભાર ભેળવી દેવો. બરોબર મીક્સ કરી, બે કલાક પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૮)લીલા આમળાનું સંધાણું

સામગ્રી : આમળાના ટુકડા ૧ વાટકી, ૨ ચમચા તેલ, ૧ ચમચી હળદર, ૧ ચમચી સિંધવ, ૪ ચમચા ચાટ મસાલો, ૨ ચમચા ખાંડ

રીત : તેલ તથા બધા મસાલા મિક્સ કરી, તેમાં આમળાના ટુકડા રગદોળી લેવા. બે કલાક પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૯) કાચી કેરીનું સંધાણું

સામગ્રી : ૧ વાટકી કાચી કેરીના ટુકડા, ૧ ચમચી મીઠું, ૨ ચમચા મેથિયાનો સંભાર, ૨ ચમચા તેલ.

ક્રિસ્ટલ ઇમ્પેક્સ પ્રા. લિ. પરિવારના જયશ્રીકૃષ્ણ

રીત : મીઠું, મેથિયાનો મસાલો અને તેલ બધું મીક્સ કરી કાચી કેરીના ટુકડા તેમાં રગદોળી લેવા. કાચી કેરીની સાથે ગવાર, ફણસી, વટાણા વગેરે લઈ શકાય. બે કલાક પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૧૦) લીલી વાલોળનું સંધાણું

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ લીલી વાલોળ, ૫૦ ગ્રામ લીલાં મરચાં, ૧૦ ગ્રામ-રાઈનાં કુરિયા, ૫ ગ્રામ મેથીનાં કુરિયા, મીઠું, હળદર, તેલ, લીંબુનો રસ, હિંગ પ્રમાણસર, ૨૦ ગ્રામ ખાંડ કે ગોળ.

રીત : વાલોળ અને મરચાંને ધોઈ, કોરાં કરી તેમાં ઊભી ચીરી કરવી. થોડું મીઠું લઈ, તેમાં લીંબુનો રસ કરી એ ચીરીયાને તેમાં રગદોળી લેવાં. એક રાત બરણીમાં રાખવા. બીજા દિવસે કપડા ઉપર સૂકવી દેવાં. રાઈ મેથીના કુરિયાંને અધકચરા ખાંડી, તેમાં મીઠું, ખાંડ કે ગોળ, હળદર, હિંગ, તેલ કરી બરાબર મીક્સ કરી મસાલો તૈયાર કરવો. ચીરીયામાં મસાલો બરોબર ભરી દેવો. બે દિવસ બાદ શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૧૧) મીક્સ શાકભાજીનું કાચું સંધાણું

સામગ્રી : ૩૦૦ ગ્રામ મીક્સ શાક, ૩૦ ગ્રામ રાઈ, ૧૦૦ ગ્રામ ગોળ, ૩ ચમચા તેલ, મીઠું, મરચું, હળદર, હિંગ, લીંબુનો રસ.

રીત : બટાકા, સુરણ, શક્કરીયા, કાકડી, ટીંડોળા, ગવારફળી, રીંગણ, બધા શાકભાજીના ટુક કરવા. ધોઈને કાકડી ટીંડોળા સિવાયના શાકભાજી બાફી લેવા. તપેલીમાં ચારે બાજુ તેલ લગાવી, શાકભાજીના ટુક મૂકી, કૂકરમાં વરાળથી બાફવા, જળ ન લેવું.

તેલમાં રાઈનો ભૂકો ફીણવો. તેમાં બધા શાકના બાફેલા ટુક અને કાકડી, ટીંડોળાના ટુક પધરાવવા, ગોળ, પ્રમાણસર. મીઠું, મરચું, હળદર, હિંગ, ૨ લીંબુનો રસ, ૧ ચમચી વરિયાળી પધરાવવા. બરોબર હલાવી લેવું. તેલમાં તજ, લવિંગનો વઘાર કરીને તેલ ઠંડુ થાય પછી તેમાં પધરાવી દેવું. ગોળ ઓગળી જાય પછી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

પદમાવતીબેન તરમકદાસ (હૈદ્રાબાદ)ના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૧૨) અંકુરી અને સીંગદાણાનું સંધાણું

સામગ્રી : ૧ વાટકી મગની અંકુરી, અડધી વાટકી શેકેલી શીંગનો કરકરો ભૂકો, મીઠું, ખાંડ, લીંબુનો રસ, સંભારનો મસાલો ૧ ચમચો,

રીત : અંકુરી અને શીંગદાણાનો ભૂકો મીકસ કરી, તેમાં મીઠું, ખાંડ, ૧ ચમચી લીંબુનો રસ, એક ચમચો સંભારનો મસાલો પધરાવી, બધું બરોબર હલાવી લેવું. શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૩) ચટણી

(૧) પરવળની છાલની ચટણી

સામગ્રી : ૨૦૦ ગ્રામ પરવળ, બે-ત્રણ લીલાં મરચાં, આદુ ૧ કટકો, ૨૫ ગ્રામ દાળિયા, મીઠું, હિંગ, હળદર, તેલ, રાઈ, લીંબુ, ખાંડ પ્રમાણસર

રીત : પરવળને ધોઈ છાલ ઉતારવી. છાલના ઝીણા ટુક કરી મીક્સરમાં પીસવી. ત્યારબાદ તેમાં દાળિયા, મીઠું, આદુ-મરચાના ટુકડા, હળદર પધરાવી ફરી પીસવું. ચટણી જાડી રાખવી. બરોબર પીસાઈ જાય પછી બહાર કાઢી તેમાં તેલ, રાઈ, હિંગનો વઘાર, લીંબુનો રસ અને ખાંડ પ્રમાણસર કરવાં. બરોબર હલાવી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૨) કાચી કેરીની ચટણી

સામગ્રી : ૧૦૦ ગ્રામ કાચી કેરી, મીઠું, જીરું, લાલ મરચું પ્રમાણસર, ગોળ અથવા ખાંડ ૫૦ ગ્રામ

રીત : કેરીને ધોઈ, છોલી, નાના ટુક કરવા. મીક્સરમાં પીસવા. પીસાયા પછી અંદર જળ વધારે લાગે તો હળવેથી દાબીને જળ નીતારી લેવું. ત્યારબાદ મીઠું, જીરું, લાલ મરચું અને ગોળ કે ખાંડ પધરાવી ફરી પીસવું. કટોરામાં સાજી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

ગો.વા. પ્રેમલતાબેન વિઠ્ઠલદાસ પરીખ (મહેસાણા)ના જયશ્રીકૃષ્ણ

---

(૩) લીલા કોપરાની ચટણી

સામગ્રી : ૧ નારિયેળ, આદુ-મરચાં, લીંબુ, મીઠું પ્રમાણસર

રીત : નાળિયેરને છોલી, કોપરું બહાર કાઢી, ટુક કરી મીક્સરમાં પીસી લેવું. પીસતાં પહેલાં તેમાં પ્રમાણસર આદુ, મરચાં, મીઠું અને લીંબુનો રસ પધરાવવો. બારીક પીસીને, બહાર કાઢી, કટોરામાં સાજી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૪) લીલા ફુદીનાની ચટણી

સામગ્રી : ૧ ઝૂડી ફુદીનો, જીરું, સંચળ, લવિંગનો પાવડર, લીંબુનો રસ પ્રમાણસર.

રીત : લીલા ફુદીનાના પત્તા ચૂંટી લઈ, સારી રીતે ધોઈ, સમારી લેવા. બધો મસાલો પ્રમાણસર પધરાવી મીક્સરમાં પીસી લેવું. આ ચટણી પાતળી રાખવી. બરોબર પીસાઈ જાય પછી કટોરામાં સાજી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૫) સૂકું કોપરું, સીંગદાણા અને તલની સૂકી ચટણી

સામગ્રી : ૧ કાચલી સૂકું કોપરું, ૧૦૦ ગ્રામ શેકેલા સીંગદાણા, શેકેલા તલ ૧૦૦ ગ્રામ, લાલ મરચું, આમચુર પાવડર, હળદર, દળેલી ખાંડ, મીઠું, જીરું વાટેલું, મીઠા લીમડાના પાન, દાળિયા, સૂકી દ્રાક્ષ, કાજુ, તેલ, હિંગ બધું પ્રમાણસર.

રીત : સૂકા કોપરાને છીણી લઈ થોડા તેલમાં ગુલાબી રંગ થાય ત્યાં સુધી સાંતળવું, શેકેલા સીંગદાણા છોલીને ભૂકો કરી તેને પણ તેલમાં સાંતળવો. તલને કોરા શેકવા. કાજુને તળી લેવા. દાળિયાનો ભૂકો કરવો અને તેને પણ તેલમાં સાંતળવો. દ્રાક્ષને જરા તેલમાં ગરમ કરવી. કાજુના ટુક કરવા. બધું ભેગું કરી તેમાં તેલ, રાઈ, હિંગ, લાલ મરચું, સ્હેજ હળદર, લીમડાના પાન નાખી વઘાર કરવો. આમચુર પાવડર ૧ ચમચી અને દળેલી ખાંડ કરી બધું બરાબર હલાવવું. કટોરામાં સાજી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

શ્રી રમેશભાઈ વિઠ્ઠલદાસ પરીખ (મહેસાણા)ના જયશ્રીકૃષ્ણ

(૬) આદુ અને સૂકા કોપરાની ચટણી

સામગ્રી : ૫૦ ગ્રામ આદુ, ૫૦ ગ્રામ કોપરું, જીરું, મીઠું, લીંબુ, હળદર પ્રમાણસર.

રીત : કોપરાના નાના ટુક કરી લેવા. આદુને ધોઈ, છોલી, ટુક કરવા. બંને ભેગા કરી, તેમાં પ્રમાણસર મીઠું, જીરું, હળદર કરી મીક્સરમાં પીસી લેવું. પીસીને બહાર કાઢી, લીંબુનો રસ કરવો. બરોબર હલાવી, કટોરામાં સાજી, શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૭) લીલી દ્રાક્ષ અને દાડમની ચટણી

સામગ્રી : ૧. દાડમ, ૧૦૦ ગ્રામ લીલી દ્રાક્ષ, મીઠું-જીરું પ્રમાણસર, ૩ લીલાં મરચાં, ૨ ચમચા ખાંડ.

રીત : દ્રાક્ષ ધોઈ લેવી. દાડમના દાણા કાઢવા. બંને ભેગાં કરી તેમાં મીઠું, જીરું, મરચાનાં ટુક કરી મીક્સરમાં પીસી લેવું. બહાર કાઢી ખાંડ પધરાવી, બરોબર હલાવી લેવું. કટોરામાં સાજી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૮) કાચા પપૈયાની ચટણી

સામગ્રી : ૧ નાનું કાચું પપૈયું, મીઠું, આદુ, લીલા મરચાં પ્રમાણસર. તેલ ૧ ચમચો, રાઈ, હિંગ, મીઠા લીમડાનાં પાન વઘાર માટે, ૫૦ ગ્રામ ચણાનો લોટ, ૧૦૦ ગ્રામ દહીં

રીત : પપૈયાને છોલી, પાતળી ચીપ્સ જેવા ટુક કરવા. તેલ, રાઈ, હિંગનો વઘાર કરી, થોડા ચડવા દેવા. પછી નીચે ઉતારી લેવા. ચણાના લોટમાં દહીં અને જળ કરી બરોબર મીક્સ કરવું. તેમાં લીલાં આદુ મરચાં વાટીને કરવા, મીઠું પ્રમાણસર કરી ગેસ ઉપર મૂકી બરોબર હળાવવું. બધું એકરસ થાય અને લોટ ચડી જાય પછી નીચે ઉતારી તેમાં પપૈયાના ટુક ભેળવવા. ચમચાથી લેવાય તેવી જાડી ચટણી તૈયાર કરવી. શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૯) લીલા જામફળની ચટણી

સામગ્રી : ૨ મોટા લીલાં જામફળ, જીરું, મીઠું, લાલ અને લીલું મરચું પ્રમાણસર, ખાંડ અથવા ગોળ ૧૦૦ ગ્રામ

રીત : જામફળની છાલ ઉતારી ટુક કરવા. મીક્સરમાં ટુક પીસી લેવા. પીસતાં પહેલાં તેમાં મીઠું, જીરું, લાલ મરચું અને લીલા મરચાંના ટુક પધરાવવા. પીસાઈ ગયા બાદ ખાંડ કે ગોળ કરી ફરી પીસવું. કટોરામાં સાજી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૧૦) અડદની દાળ અને ચણાની દાળની ચટણી

સામગ્રી : ૫૦ ગ્રામ અડદની દાળ, ૫૦ ગ્રામ ચણાની દાળ, મીઠું ૧ નાની ચમચી, લાલ સૂકું મરચું ૧ ચમચી, ખાંડ ૧ ચમચો, મોળું દહીં ૨૦૦ ગ્રામ, તલ ૧ ચમચી, વઘાર માટે તેલ ૧ ચમચો, રાઈ, જીરું ૧ ચમચી.

રીત : અડદની અને ચણાની દાળ અલગ અલગથી સારી બદામી રંગની શેકી લેવી. શેકાયા પછી ૧ કલાક જળમાં પલાળી રાખવી. ત્યારબાદ બંને દાળ ભેગી કરી, તેમાં મીઠું-મરચું કરી. મીક્સરમાં પીસી લેવી. પીસાઈ ગયા બાદ તેને ખાંડવાળા દહીંમાં મેળવી દેવી. ચટણી પાતળી રાખવી. ઉપર વઘાર કરવો. બધું બરોબર મીક્સ કરવું. ઉપર સમારેલી કોથમીર ભભરાવી શકાય. કટોરામાં સાજી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૧૧) આંબળાની ચટણી

સામગ્રી : ૫૦૦ ગ્રામ આંબળા, ૫૦૦ ગ્રામ ગોળ, બે ચમચી શેકેલું જીરું, ૨ ચમચી લૂણ, મરીનો પાવડર પ્રમાણસર, એક નાનો ટુક આદુ, એક ચમચી હળદર.

રીત : આંબળાને ધોઈ, તેના ઠળિયા કાઢી લેવા, મીક્સરમાં બારીક વાટી લેવા. વાટેલા આંબળામાં ગોળ, શેકેલું જીરું, લૂણ, મરી પાવડર, આદુ, હળદર બધું પધરાવી મીક્સરમાં બધું બરોબર મીક્સ કરી મુલાયમ ચટણી સિધ્ધ કરવી. શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૧૨) બટાકાની ચટણી

સામગ્રી : બટાકા ૫૦૦ ગ્રામ, ૨૫ ગ્રામ શીંગદાણા, જીરું, આદુ, મરચાં, મીઠું, દહીં, કોથમીર વગેરે પ્રમાણસર.

રીત : બટાકાને ધોઈ, બાફી, છોલી લેવા. તેનો માવો કરવો. શીંગદાણા શેકી, છોતરાં કાઢી લેવા, શીંગદાણામાં પ્રમાણસર જીરું, આદુ મરચાં, મીઠું કરી, બધું મીક્સરમાં વાટી લેવું. બટાકાનો ચટણી જેવો બનાવેલ મુલાયમ માવો લઈ, તેમાં વાટેલો મસાલો, ૨ ચમચા મોળું દહીં પધરાવી, નરમ કરી, હલાવી બધું બરોબર મીક્સ કરવું. ઉપર ખૂબ ઝીણી સમારેલી કોથમીર ભભરાવી, ચટણી સિધ્ધ કરી, શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૧૩) કોથમીરની ચટણી (લીલી ચટણી)

સામગ્રી : ૨૦૦ ગ્રામ કોથમીર, સીંગદાણા, દાળિયા, કોપરાનું ખમણ, મીઠું, લીલા મરચાં, તલ, જીરું, ખાંડ, લીંબુનો રસ પ્રમાણસર.

રીત : કોથમીરને સમારીને ધોઈ લેવી. મીક્સરમાં સીંગદાણા, કોપરું દાળિયા, મરચાં, તલ, જીરું, લીલા મરચાં વગેરે પીસવા. કોથમીર, મીઠું, લીંબુનો રસ અને ખાંડ પ્રમાણસર કરી બધું ફરીથી પીસવું. એકદમ ઝીણું પીસીને બાઉલમાં ભરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૧૪) ખજૂરની ચટણી (ગળી ચટણી)

સામગ્રી : ખજૂર ૨૫૦ ગ્રામ, ગોળ, મીઠું, જીરું, લીંબુનો રસ, કાળા મરીનો ભૂકો.

રીત : ખજૂરમાં થોડું જળ કરી ગેસ ઉપર મૂકી બાફી લેવી. ઠંડી થાય એટલે તેમાંથી ઠળિયા કાઢી લેવા. મીક્સરમાં વાટવી. ગાળી લેવી. તેમાં પ્રમાણસર ગોળ, મીઠું, લીંબુનો રસ અને મરીનો ભૂકો પધરાવી હલાવી લેવું. શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૧૫) દહીં અને દ્રાક્ષની ચટણી

સામગ્રી : ૧ કટોરી લાલ દ્રાક્ષ (કિસમિસ), ચાર કટોરી મોળું દહીં, પીસેલું જીરું, ઝીણું સમારેલું આદુ, સમારીને ધોયેલી કોથમીર, મીઠું કાળામરી પાવડર પ્રમાણસર.

રીત : કિસમિસને થોડી વાર જળમાં પલાળવી. દહીંને ચમચાથી હલાવી, એકરસ કરી, તેમાં આદુના ઝીણા ટુક, કોથમીર, મીઠું, જીરા પાવડર બધું પ્રમાણસર પધરાવી, પલાળેલી કિસમિસ પધરાવી દેવી. બધું બરોબર હલાવી ઉપર કાળામરીનો ભૂકો ભભરાવવો. શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૧૬) ચણાના લોટની ચટણી

સામગ્રી : ચણાનો લોટ $\frac{1}{2}$ વાટકી, ૬ લીલાં મરચાં, મીઠું, હળદર, તેલ, રાઈ, હિંગ, કોથમીર.

રીત : મરચાંને ધોઈ નાના ટુક કરવા. તેલમાં રાઈ-હિંગનો વઘાર કરી મરચાના ટુક વઘારી દેવા. થોડું જળ કરવું. તેમાં મીઠું,હળદર કરવા. જળ ઉકળે એટલે ચણાનો લોટ જળમાં ધોળી તેમાં પધરાવી દેવો. હલાવતા રહેવું. ગાંઠા ન પડે તેનું ધ્યાન રાખવું. જરૂર પડે તો બીજું જળ કરવું. તાપ ધીમો રાખવો. ઘટ્ટ ચટણી જેવું થાય ત્યાં સુધી હલાવવું. ચણાનો લોટ ચડી જાય એટલે નીચે ઉતારી તેમાં કોથમીર કરી બરોબર હલાવી લેવું. ફાફડા - ગાંઠિયા સાથે શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૪) પનો (શરબત)

(૧) ગુલાબનું શરબત (પનો)

સામગ્રી : દેશી લાલ સુગંધી ગુલાબ ૫૦૦ ગ્રામ, ખાંડ ૧ કિલો, પાકા લીંબુ ૨૫૦ ગ્રામ, એલચી ૧૦ ગ્રામ, ચોખ્ખું જળ ૫ લીટર

રીત : દેશી લાલ સુગંધી ગુલાબની પાંદડીઓ ચૂંટી લેવી. ચાળીને સારી રીતે ધોઈ લેવી. મોટા તપેલામાં ૫ લીટર જળ લેવું. જળમાં ગુલાબની સાફ કરેલી પાંદડીઓ પધરાવી, જળ ઉકાળવું. પાંદડીઓનો રંગ સફેદ થઈ જાય ત્યાં સુધી ઉકાળવું. ત્યારબાદ એને ગાળી લેવું. તેમાં ખાંડ પધરાવવી. ખાંડ ઓગળે ત્યાં સુધી હલાવવું. ત્યારબાદ તેમાં લીંબુનો રસ ગાળીને પધરાવવો. એલચી બારીક વાટીને પધરાવવા. બધું બરોબર હલાવી લેવું. શરબતનો રંગ લાલ ગુલાબ જેવો થશે. ઠંડુ કરી શ્રી પ્રભુને ધરાવવું. (આ શરબત વધુમાં વધુ ૨ કે ૩ દિવસ સારું રહે છે. વધુ દિવસો રાખવું યોગ્ય નથી.)

(૨) ફાલસાનું શરબત (પનો)

સામગ્રી : ફાલસાનો રસ ૧ વાટકી, ગુલાબની પાંદડીનો રસ ૧/૨ વાટકી, ખાંડ ૧ ૧/૨ વાટકી, એલચી પાવડર ૧ ચમચી.

રીત : ફાલસાને ધોઈ, બી કાઢી લેવા. તેમાં થોડું જળ કરી મીક્સરમાં વાટી રસ તૈયાર કરવો. ગુલાબની પાંદડીને વીણી, ધોઈ, તેમાં થોડું જળ કરી, મીક્સરમા વાટી રસ કાઢી લેવો. ખાંડની એક તારી ચાસણી કરવી. બંને રસ અને ચાસણી ભેગાં કરી, બારીક વાટેલો એલચી પાવડર પધરાવી, હલાવી, ઠંડુ કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૩) ચંદનનો પનો

સામગ્રી : ચંદનનો પાવડર ૨૫ ગ્રામ, ૧ વાટકી જળ, એક વાટકી ગુલાબજળ, ખાંડ ૫૦૦ ગ્રામ.

રીત : ચંદનના બારીક પાવડરને એક રાત ગુલાબજળમાં પલાળવો. સવારે ખાંડની બે તારી ચાસણી સિધ્ધ કરવી. ઠંડી થાય પછી તેમાં રાત્રે પલાળેલા ચંદનના પાવડરનું ગુલાબજળ ગાળીને પધરાવવું. બધું મીક્સ કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૪) ખસનો પનો

સામગ્રી : ખસના વાળા, ખાંડ, એલચી પાવડર, કાળામરીનો પાવડર.

રીત : ખસના વાળાને રાત્રે જળમાં પલાળવા. સવારે જળ ગાળી લેવું. તેમાં પ્રમાણસર ખાંડ, એલચી પાવડર અને કાળા મરીનો પાવડર પધરાવી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું. (જરૂર લાગે તો ખસનું અત્તર આંગળી ઉપર લઈ જરાક પધરાવવું.)

(૫) કાચી કેરીનો પનો

સામગ્રી : ૧ મોટી કેરી, ખાંડ, ૬ વાટકી જળ, જીરું અને કાળા મરીનો પાવડર ૧ ચમચી, મીઠું અને સંચળ પ્રમાણસર.

રીત : કેરીને છોલી, ટુક કરી, જળમાં ઉકાળવી. બફાઈ જાય એટલે મસળી લેવી. કેરીના આ માવામાં થોડું જળ, પ્રમાણસર ખાંડ, મીઠું, સંચળ, જીરા પાવડર અને કાળામરીનો પાવડર કરવો. ખાંડ ઓગળી જાય પછી જરૂર લાગે તો ગાળી લેવું. થોડું જળ કરીને બરોબર મીક્સ કરીને શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૬) કેસરનું શરબત (પનો)

સામગ્રી : ૮ વાટકી જળ, ૨ વાટકી ખાંડ, ૧ ચમચી કાળા મરીનો પાવડર, ૩ ચમચી ઘોળેલું કેસર, ૧ ચમચી એલચી પાવડર, ખસના વાળા.

રીત : જળમાં ખાંડ, કેસર, મરી અને એલચી પાવડર કરી હલાવવું. ખસના વાળા પણ પધરાવવા. ખાંડ ઓગળી જાય એટલે ગાળી લેવું. ઠંડુ કરી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૭) ખાંડ - એલચીનો પનો

સામગ્રી : ૧ વાટકી જળ, ૪ ચમચી દળેલી ખાંડ, અડધી ચમચી એલચી પાવડર

રીત : જળમાં ખાંડ અને એલચી પાવડર કરી, હલાવી, શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૮) ગુલાબનું શરબત (દૂધનું)

સામગ્રી : દેશી લાલ સુગંધી ગુલાબની પાંદડી ૨ વાટકી, ૨ વાટકી ખાંડ, ૧ વાટકી જળ, ૧ વાટકી દૂધ, એલચી પાવડર.

રીત : ગુલાબની પાંદડી અને ખાંડ જળમાં પલાળવા. બીજા દિવસે તેને ઉકાળવું. ખાંડની એકતારી ચાસણી થાય એટલે ઉતારી લેવું. ઠંડુ થાય એટલે મીક્સરમાં વાટી લેવું. એક વાટકી દૂધમાં ૧ ચમચો પધરાવી, એલચી કરી, શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૫) બિલસારુ

(૧) ટેટીનું બિલસારુ

સામગ્રી : ૧ નાની ટેટી, ૧૦૦ ગ્રામ ખાંડ, કેસર, એલચી.

રીત : ટેટીને ધોઈ, છોલી, તેના બીયાં કાઢી લેવા અને ઝીણા ટૂક કરવા. ખાંડની એકતારી ચાસણી કરવી. તેમાં ટુક પધરાવી દેવા. ઉકાળવું. ઘટ્ટ થાય એટલે નીચે ઉતારી ઠંડુ થવા દેવું. ૧/૨ ચમચી ઘૂંટેલું કેસર અને ૧/૨ ચમચી એલચી પાવડર પધરાવી, હલાવી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૨) પાકી કેરીનું બિલસારુ

સામગ્રી : ૧ મોટી હાફૂસ પાકી કેરી, ખાંડ ૧૦૦ ગ્રામ, કેસર, એલચી.

રીત : કેરી ધોઈ, છોલી ઝીણા ટુક કરવા. ખાંડની એકતારી ચાસચણી કરી તેમાં પધરાવી ઉકાળવું. થોડીવારે પછી કેરીના ટુક ઉપર આવી જાય એટલે ગેસ બંધ કરવો. ઠંડુ થયે કેસર, એલચી પ્રમાણસર કરી હલાવી, શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૩) સફરજનનું બિલસારુ

સામગ્રી : ૧ મોટું સારી જાતનું સફરજન, ૧૦૦ ગ્રામ ખાંડ, એલચી, કેસર

રીત : સફરજનને ધોઈ, છોલી ઝીણા ટુક કરવા. ખાંડની એકતારી ચાસણી કરી તેમાં સફરજનના ટુક પધરાવી ઉકાળવું. સફરજનના ટુક ઉપર આવી જાય એટલે ગેસ બંધ કરી, ઠંડુ થવા દેવું ત્યારબાદ ઘૂંટેલું કેસર અને એલચી પાવડર પ્રમાણસર કરી, શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૪) નારંગીનું બિલસારુ

સામગ્રી : ૨ નારંગી, ૧૦૦ ગ્રામ ખાંડ, એલચી કેસર

રીત : નારંગી ધોઈ, છોલી, છોતરાં અને બીયાં કાઢી લેવા. દરેક પેશીના બે -ત્રણ ટુક કરવા. ખાંડની એકતારી ચાસણી કરી તેમાં એ ટુક પધરાવવા. થોડીવાર હલાવવું. ઘટ્ટ થાય એટલે ગેસ બંધ કરી, ઠંડુ થવા દેવું. ત્યારબાદ કેસર અને એલચી પ્રમાણસર કરી હલાવી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

આ રીતે પપૈયાનું, લીલી દ્રાક્ષનું, અનાનસનું, જામફળનું વગેરે બિલસારુ પણ સિધ્ધ કરી શકાય. બદામ, કાજુ, કિસમિસ, અંજીર જેવા સુકા મેવાના ટુકનું પણ મીકસ બિલસારુ સિધ્ધ કરી શકાય.

(૬) સૂકવણી

(૧) ગવારફળીની સૂકવણી

ગવારફળીને ધોઈ લેવી. તેનાં ડીચકાં બંને બાજુથી કાઢી લઈ, બે ટુક કરવા. પછી થાળીમાં કાઢી છાંયડામાં સૂકવવી. બરોબર સૂકાઈ જાય એટલે બરણીમાં ભરી લેવી. જ્યારે જરૂર હોય ત્યારે તળીને, ઉપર મીઠું-મરચું ભભરાવીને શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૨) ભીંડાની સૂકવણી

ભીંડાને ધોઈને, કોરા કરીને, ગોળ ગોળ સમારવા, થાળીમાં રાખી તડકે સૂકવવા. બરોબર સૂકાઈ જાય એટલે તળીને, મીઠું-મરચું પધરાવી, હલાવી, શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૩) કોઠમડાંની સૂકવણી

કોઠમડાં ધોઈ, કોરાં કરી, ગોળ ચકતી કરી, તડકામાં સૂકવવી. સૂકાઈ જાય પછી તળીને મીઠું-મરચું ભભરાવી, હલાવી શ્રીપ્રભુને ધરાવવી.

(૪) ટેટીનાં બીજ

ટેટીનાં બીજ ધોઈને સૂકવવા. જ્યારે સામગ્રી કરવી હોય, ત્યારે ભીના વસ્ત્રમાં પલાળી, છીલકા ઉતારી લેવા. એ છોલેલા બીજની સામગ્રી જેવીકે બરફી, લાડુ વગેરે સિદ્ધ કરી શકાય.

(૭) રાયતાં

(૧) કાકડીનું રાયતું

સામગ્રી : ૨ કૂણી કાકડી, એક કટોરી દહીં, મીઠું, ખાંડ, જીરું, કાળા મરીનો ભૂકો તથા કોથમીર

રીત : કાકડીને ધોઈને છીણી લેવી. મોળા દહીંમાં છીણ પધરાવી, તેમાં પ્રમાણસર મીઠું, ખાંડ, જીરું અને મરીનો ભૂકો અને સમારેલી કોથમીર પધરાવી હલાવી લેવું. શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૨) કાકડી અને મગફળીનું રાયતું

સામગ્રી : બે કૂણી કાકડી, ૫૦ ગ્રામ મગફળી, ૧ ચમચી કાળા મરી અને જીરાનો પાવડર, અડધી કટોરી કોપરાનું ખમણ, મીઠું, ખાંડ, કોથમીર, આદુ પ્રમાણસર, ૩ વાટકી દહીં.

રીત : કાકડીને ધોઈને છીણી લેવી. મગફળી શેકી છોડા કાઢી કરકરો ભૂકો કરવો. દહીંને વલોવી લેવું. તેમાં કાકડીની છીણ, મગફળીનો ભૂકો, કોપરાનું ખમણ મીઠું, ખાંડ, જીરું અને મરીનો પાવડર, આદુના ઝીણા ટુક, કોથમીર વગેરે પધરાવી, બરોબર હલાવી, શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૩) પકોડીનું રાયતું

સામગ્રી : પકોડી માટે ૧ કટોરી બેસન, મીઠું, મરચું, તેલ, હિંગ, હળદર, રાયતા માટે - દહીં ૨ કટોરી, જીરું અને મરીનો પાવડર-૧ ચમચી, મીઠું, ખાંડ, કોથમીર.

રીત : બેસનમાં મીઠું, મરચું, હળદર, હિંગ, ચપટી ખારો તથા તેલનું મોણ કરી, ખીરું બનાવી, તેલમાં પકોડી તળી લેવી. એક મિનિટ માટે મીઠાવાળા ઠંડા પાણીમાં પકોડી પલાળી દેવી. જેથી વધારાનું તેલ નીકળી જાય. ત્યારબાદ દહીંમાં પધરાવી દેવી. દહીંને વલોવી તેમાં મીઠું, જીરા-મરીનો પાવડર, ખાંડ કરીને તૈયાર રાખવું. પકોડી પધરાવી, ઉપર કોથમીર ભભરાવી, શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૪) કેરીના રસનું રાયતું

સામગ્રી : ૧ કટોરી કેરીનો રસ, ૧ કટોરી દહીં, મીઠું, ખાંડ, હળદર, હિંગ, કાળા મરીનો ભૂકો, ઘી.

રીત : દહીં અને કેરીનો રસ ભેગાં કરી હલાવી લેવું. ઘી માં રાઈ-જીરું - હિંગ પધરાવી વઘાર કરવો. વઘાર મિશ્રણમાં કરી, મીઠું અને ખાંડ પ્રમાણસર કરી હલાવી લેવું. કાળા મરીનો પાવડર કરવો. હલાવીને શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૫) બટાકાનું રાયતું

સામગ્રીઃ ૨ મોટા બટાકા, ૨ કટોરી દહીં, મીઠું, ખાંડ, જીરા-મરીનો પાવડર, કોથમીર

રીત : બટાકાને બાફી, છોલી, ટુક કરવા. દહીંને વલોવીને તેમાં પધરાવી દેવા. આ મિશ્રણમાં પ્રમાણસર મીઠું, ખાંડ, જીરા-મરીનો પાવડર કરી હલાવી લેવું. ઉપર કોથમીર ભભરાવી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

(૬) બુંદીનું રાયતું

સામગ્રી : બુંદી ૧ કટોરી, દહીં ૨ કટોરી, મીઠું, જીરા-મરીનો પાવડર, કોથમીર

રીત : બુંદીને દહીંમાં પધરાવી દેવી. અંદર પ્રમાણસર મીઠું કરવું. બુંદી ગળી હોય તો ખાંડ કરવાની જરૂર નથી. જીરા-મરીનો પાવડર અને કોથમીર કરી, હલાવી શ્રીપ્રભુને ધરાવવું.

નોંધ : આ બધા રાયતામાં સંચળ, હિંગ, સૂંઠ પાવડર પણ કરી શકાય. રાઈ વાટીને તેનો પાવડર પણ પધરાવી શકાય.

* * *

ટિપ્પણી : મહા-૨૦૭૨ : ફેબ્રુઆરી-માર્ચ : ૨૦૧૬

તિથિ	વાર	તા.	
સુદ-૧	મંગળ	૯	ફેબ્રુઆરી
૨	બુધ	૧૦	-
૩	ગુરુ	૧૧	
૪	શુક્ર	૧૨	શ્રીમુકુન્દરાયજી (કાશી)નો પાટોત્સવ, શ્રીદામોદરદાસ હરસાનીજીનો ઉત્સવ - વસંતપંચમી (પાંચમનો ક્ષય હોવાથી આજે)
૬	શનિ	૧૩	
૭	રવિ	૧૪	
૮	સોમ	૧૫	
૯	મંગળ	૧૬	
૧૦	બુધ	૧૭	
૧૧	ગુરુ	૧૮	જયા એકાદશી વ્રત
૧૨	શુક્ર	૧૯	
૧૩	શનિ	૨૦	
૧૪	રવિ	૨૧	
૧૫	સોમ	૨૨	માઘસ્નાન સમાપ્ત. હોરીદંડારોપણ - સાંજે સૂર્યાસ્ત પછી. ધમારનો પ્રારંભ
વદ-૧	મંગળ	૨૩	
૨	બુધ	૨૪	
૩	ગુરુ	૨૫	
૪	શુક્ર	૨૬	ચતુર્થી વૃધ્ધિ તિથિ છે.
૪	શનિ	૨૭	
૫	રવિ	૨૮	
૬	સોમ	૨૯	
૭	મંગળ	૧	માર્ચ
૮	બુધ	૨	શ્રીનાથજીનો પાટોત્સવ - નાથદ્વારા
૯	ગુરુ	૩	
૧૦	શુક્ર	૪	
૧૧	શનિ	૫	વિજ્યા એકાદશી વ્રત
૧૨	રવિ	૬	
૧૩	સોમ	૭	મહાશિવરાત્રી
૧૪	મંગળ	૮	દર્શ અમાવાસ્યા
૩૦	બુધ	૯	(એકમનો ક્ષય છે.) ખંડગ્રાસ સૂર્યગ્રહણ ભારતના પૂર્વોત્તરના અમુક ભાગોમાં જ દેખાશે તેથી પાળવાનું નથી.

આગામી કાર્યક્રમ

વિશ્વ વૈષ્ણવ સંમેલન

શ્રી ગ્લોબલ પુષ્ટિ પરિવાર દ્વારા યુરોપના સમુદ્રમાં
ભવ્ય ચાર્ટર્ડ ક્રુસ (કોસ્ટા નીઓ, રીવેરા)માં યોજાશે.

અધ્યક્ષ એવં સ્વપ્નદૃષ્ટા

વૈષ્ણવાચાર્ય ગો. શ્રી યદુનાથજી મહોદયશ્રી

મંગલ સાંનિધ્ય

શ્રીમદ્ વલ્લભકુલ ભૂષણ ગો. શ્રી વ્રજેશકુમારજી મહારાજશ્રી
(કડી – અમદાવાદ)

તારીખ : ૨-૫-૧૬ (વેનિસ - ઈટાલી) થી તા. ૯-૫-૧૬ (ઈસ્તુબલ-ટર્કી)

ખૂબ જ આનંદનો વિષય છે કે શ્રીગુસાંઈજીની પંચશતાબ્દિના ઉપલક્ષમાં પુષ્ટિમાર્ગના ઈતિહાસમાં પ્રથમવાર ભવ્ય વિશ્વ વૈષ્ણવ સંમેલન ચાર્ટર્ડ ક્રુસમાં રાખવામાં આવ્યું છે. જ્યાં સમગ્ર વિશ્વના ખૂણે ખૂણેથી વૈષ્ણવો એક સાથે સાત દિવસ સુધી રહી કથાશ્રવણ, ધ્યાન શિબિર, ચિંતન શિબિર, વૈષ્ણવ સ્નેહમિલન, સાંસ્કૃતિક પ્રોગ્રામના લાભ સાથે, યુરોપના સ્વર્ગસમા અદ્‌ભુત ટાપુના દર્શનનો લાભ પ્રાપ્ત કરશે. ક્રુસમાં આવનાર ૧૭૨૬ વૈષ્ણવો માટે વૈષ્ણવ ભીતરીયાજી દ્વારા શુધ્ધ મહાપ્રસાદની વ્યવસ્થા કરવામાં આવી છે.

આ દિવ્ય ઉત્સવમાં પરિવાર તથા મિત્રો સાથે જોડાઈને જીવનના ચિરસ્મરણીય લાભને પ્રાપ્ત કરવા સૌને આમંત્રણ છે.

વિશેષ જાણકારી અને બુકીંગ માટે સંપર્ક

(ગુજરાતમાંથી બુકિંગ માટે)
અતુલભાઈ મહેતા : +919824068270 ● આલાપ શાહ (વ્રજ ટ્રાવેલ્સ) :
+918758387590 ● જીમ્મી શાહ : +919924869699
Gem Tours & Travels Pvt. Ltd.
4, Devbhumi Shopping Centre, Near Vijay Cross Raod,
Navrangpura, Ahmedabad-09.
Tel : 26463200, 300045000 ● Fax : +91 79 26401800
Mr. Nirav Jain : +919377442200 Mr. Jignesh Patel : + 919978903904
MUMBAI
Mr. Bhavesh Shah : +919867574448 ● Ms. Sheetal : +919820370433
Email : katha@gemtravels.com ● Web : www.gemtravels.com

શ્રીહરસાનીજી પબ્લિક ચેરિટેબલ ટ્રસ્ટનાં પ્રકાશનો

નિકુંજનાયક શ્રીનાથજી (છ ગ્રંથોનો સેટ, પોસ્ટેજ સહિત)	૩,૦૦૦
શ્રીનામરત્નાખ્ય સચિત્ર	અપ્રાપ્ય
વ્રજ મેરે મન ભાયી	૩૫૦
શ્રી ભાગવત સુધા	૨૨૦
મૂલપુરુષ સચિત્ર	૧૨૫
શ્રીવલ્લભાખ્યાન રસપાન	અપ્રાપ્ય
વ્રજદેશ ગિરિરાજ રાજે	૩૦
ષોડશગ્રંથનું આચમન - ભાગ:૧	૯૦
ષોડશગ્રંથનું આચમન - ભાગ:૨	૧૦૦
ષોડશગ્રંથનું આચમન - ભાગ:૩	૮૦
ષોડશગ્રંથનું આચમન - ભાગ:૪	૫૦
ષોડશગ્રંથ (સાર્થ)	૩૦
શ્રીવલ્લભસ્ય હિતમ્ વચઃ	૬૦
શ્રીવલ્લભનું વસિયતનામું	અપ્રાપ્ય
ધ્યેયં સદા વલ્લભમ્ - ભાગ : ૧	૬૦
ધ્યેયં સદા વલ્લભમ્ - ભાગ : ૨	૯૦
શ્રીયમુનાષ્ટકનું રસપાન	૫૦
ચિત્તમેં શ્રીજમુના નિસદિન રાખો	અપ્રાપ્ય
આનંદનો આવિષ્કાર - ભાગ:૧ (શ્રીમહાપ્રભુજી)	અપ્રાપ્ય
આનંદનો આવિષ્કાર - ભાગ:૨ (શ્રીગુસાંઈજી)	અપ્રાપ્ય
આનંદનો આવિષ્કાર - ભાગ:૩ (શ્રીગોકુલનાથજી)	અપ્રાપ્ય
આનંદનો આવિષ્કાર - ભાગ:૪ (શ્રીહરિરાયજી)	૪૦
આનંદનો આવિષ્કાર - ભાગ:૫ (શ્રીગોપીનાથજી)	અપ્રાપ્ય
પુષ્ટિમાર્ગની પગદંડી	અપ્રાપ્ય
પુષ્ટિમાર્ગકા સંક્ષિપ્ત પરિચય (હિન્દી)	૩૦
શિક્ષાપત્રનું આચમન - ભાગ:૧	૧૦૦
શિક્ષાપત્રનું આચમન - ભાગ:૨	૯૦
શિક્ષાપત્રનું આચમન - ભાગ:૩	૭૦
શિક્ષાપત્રનું આચમન - ભાગ:૪	૧૦૦
ભજનીયો વ્રજાધિપઃ	અપ્રાપ્ય
તુલસીક્યારો ભાગ:૧	૭૦
તુલસીક્યારો ભાગ:૨	૪૦
તુલસીક્યારો ભાગ:૩	૮૦
તુલસીક્યારો ભાગઃ ૪ થી ૭	અપ્રાપ્ય
તુલસીક્યારો ભાગ:૮	૫૦
તુલસીક્યારો ભાગ:૯	૩૦
તુલસીક્યારો ભાગ:૧૦	૩૦
તુલસીક્યારો ભાગ:૧૧	૩૫
ધોળપદ કીર્તન સુમન	અપ્રાપ્ય
શ્રીબેઠક ચરિત્ર ભાગ - ભાગ:૧	૩૦
શ્રીબેઠક ચરિત્ર ભાગ - ભાગ:૨	અપ્રાપ્ય
કરીયે શ્રીસર્વોત્તમ રસપાન ભાગ : ૧	૩૦
કરીયે શ્રીસર્વોત્તમ રસપાન ભાગ : ૨	૩૦
સદામન શ્રી ગોકુળમેં રહિયે	૩૦
હમારો દેવ ગોવર્ધન રાનો	૩૦
હરિથી હું હરિયાળો (નવલકથા)	૩૦
શ્રીભાગવતાર્થ પ્રકરણ સ્કંધ-૧	૩૦
શ્રી રાધા માહાત્મ્ય (વૈ.પ.ભેટ પુસ્તક)	૩૦
શ્રીગોવર્ધનલીલાનું રહસ્ય	અપ્રાપ્ય
શ્રીનાથજીના ધજાજી	૧૫
ગોઠડી ગોવિંદની	અપ્રાપ્ય
નંદનંદનકે પ્યારે	૨૦
હરિ કરે સો હિત (નવલકથા)	અપ્રાપ્ય
પ્રગટ્યો પરિપૂરણ નેહ (નવલકથા)	૪૦
શ્યામ રંગ સમીપે જાવું (નવલકથા)	અપ્રાપ્ય
મૃત્યુ - પુષ્ટિમાર્ગીય દૃષ્ટિકોણ	૫
સુખદુઃખ - પુષ્ટિમાર્ગીય દૃષ્ટિકોણ	૫
હું કોણ? - પુષ્ટિમાર્ગીય જવાબ	૫
મોક્ષ - પુષ્ટિમાર્ગીય દૃષ્ટિકોણ	૫
મનની શાંતિ - પુષ્ટિમાર્ગીય દૃષ્ટિકોણ	૫
જીવન - પુષ્ટિમાર્ગીય દૃષ્ટિકોણ	૫
ગિરિરાજ ગુણગાન	૫
મુલાકાત મહાનુભાવોની ભાગ - ૨	૪૦
ભક્તકવિ કુંભનદાસ(બા.પુ.ભે.પુ.)	૨૦
રાજાધિરાજ શ્રીદ્વારિકાધીશ	અપ્રાપ્ય
પ્રથમ નિધિ સ્વરૂપ શ્રીમથુરાનાથજી	૨૦
પંચમ નિધિ સ્વરૂપ શ્રીગોકુલચંદ્રમાજી	૨૦
લાડીલા લાલન શ્રીનવનીતપ્રિયજી	૨૦
ષષ્ઠ ગૃહ નિધિ સ્વરૂપો	૨૦
દ્વિતીય, ચતુર્થ અને સપ્તમ ગૃહનાં નિધિસ્વરૂપો	૨૦
શ્રીગોપીનાથજી પ્રભુચરણ	૨૦
વલ્લભનંદન શ્રીગુસાંઈજી પ્રભુચરણ	૨૦
માળાતિલક રક્ષણહાર ચતુર્થ કુમાર શ્રીગોકુલનાથજી	૨૦
રસસાગર અને શિક્ષાસાગર શ્રી હરિરાય મહાપ્રભુ	૨૦
શ્રી દામોદરદાસ હરસાનીજી	૨૦
મહાનુભાવ કૃષ્ણદાસ મેઘન	૨૦
દશદિગન્ત વિજયી ગો. શ્રી પુરુષોતમજી લેખવાળા	૨૦
મહાનુભાવ સૂરદાસજી	૫
ચતુઃશ્લોકી	અપ્રાપ્ય

સિદ્ધાંત રહસ્ય (ગુજરાતી+અંગ્રેજી)	૧૦
સિદ્ધાંત મુક્તાવલી ભાગ-૧ (ગુજરાતી+અંગ્રેજી)	૨૦
સિદ્ધાંત મુક્તાવલી ભાગ-૨ (ગુજરાતી+અંગ્રેજી)	૨૦
ભક્તિવર્ધિની (ગુજરાતી+અંગ્રેજી)	૧૫
નવરત્ન (અંગ્રેજી+ગુજરાતી)	અપ્રાપ્ય
કૃષ્ણાશ્રય (ગુજરાતી + અંગ્રેજી)	૧૫
યમુનાષ્ટક (ગુજરાતી + અંગ્રેજી)	૧૫
'વૈષ્ણવ પરિવાર' સેટ વર્ષ ૨૦૦૯-૧૦	૭૦
'વૈષ્ણવ પરિવાર' સેટ વર્ષ ૨૦૧૦-૧૧	૭૫
'વૈષ્ણવ પરિવાર' સેટ વર્ષ ૨૦૧૧-૧૨	૮૦
'વૈષ્ણવ પરિવાર' સેટ વર્ષ ૨૦૧૩-૧૪	૯૦
'વૈષ્ણવ પરિવાર' સેટ વર્ષ ૨૦૧૪-૧૫	૧૦૦
'બાલપુષ્ટિ' સેટ વર્ષ ૨૦૧૦-૧૧	૫૫
'બાલપુષ્ટિ' સેટ વર્ષ ૨૦૧૧-૧૨	૬૦
'બાલપુષ્ટિ' સેટ વર્ષ ૨૦૧૨-૧૩	૭૦
'બાલપુષ્ટિ' સેટ વર્ષ ૨૦૧૩-૧૪	૭૦
'બાલપુષ્ટિ' સેટ વર્ષ ૨૦૧૪-૧૫	૮૦

શ્રી વલ્લભાખ્યાન રસપાન D.V.D. સેટ	૩૯૦ + પોસ્ટેજ ૫૦
શ્રી વલ્લભાખ્યાન રસપાન MP3 સેટ	૯૦ + પોસ્ટેજ ૩૦
શ્રી ગોકુલનાથજી ચરિત્રામૃત D.V.D. સેટ	૧૫૦ + પોસ્ટેજ ૫૦
શ્રી દશમસ્કંધ રસપાન D.V.D. સેટ	૨૫૦ + પોસ્ટેજ ૫૦
પુષ્ટિમાર્ગના પાંચ તત્વ D.V.D. (શ્રી પીયૂષભાઈ પરીખ)	૨૫૦ + પોસ્ટેજ ૫૦
વર્ષગાંઠ સમારંભ-૨૦૦૭ VCD સેટ	૧૫૦ + પોસ્ટેજ ૫૦
શ્રી ગોકુલનાથજી ચરિત્રામૃતમ MP3	૩૦ + પોસ્ટેજ ૩૦
રાસ પંચાધ્યાયી રસપાન D.V.D. સેટ	૨૦૦ + પોસ્ટેજ ૫૦
રાસ પંચાધ્યાયી રસપાન MP3	૫૦ + પોસ્ટેજ ૩૦

'વૈષ્ણવ પરિવાર' માસિકની માલિકી તથા બીજી વિગતોને લગતું નિવેદન

ફોર્મ નં. ૪ (નિયમ-૮)

(૧) પ્રકાશનનું સ્થળ : મહેસાણા
(૨) પ્રકાશનનો ગાળો : માસિક
(૩) મુદ્રકનું નામ : અમિતભાઈ રમેશભાઈ પરીખ
રાષ્ટ્રીયતા : ભારતીય
સરનામું : ૩૧, શિવ સોસાયટી નં.૨, મહેસાણા.
(૪-૫) સંપાદક-પ્રકાશકનું નામ : વસંતબેન રમેશભાઈ પરીખ
રાષ્ટ્રીયતા : ભારતીય
સરનામું: ૩૧, શિવ સોસાયટી નં.૨, મહેસાણા.
(૬) વર્તમાનપત્રની માલિકી ધરાવનારનાં નામ-સરનામાં :
શ્રીહરસાનીજી પબ્લિક ચેરિટેબલ ટ્રસ્ટ, ૩૨, શિવ સોસાયટી, વિભાગ-૨, મહેસાણા

હું વસંતબેન રમેશભાઈ પરીખ આથી જાહેર કરું છું કે ઉપરની વિગતો મારી જાણ અને સમજ મુજબ સાચી છે.

તારીખ : ૦૧ ફેબ્રુઆરી, ૨૦૧૬

વસંતબેન રમેશભાઈ પરીખ
પ્રકાશકની સહી

પ. ભ. શ્રીમતી કુસુમબેન અરુજીસ

પ. ભ. બકુલાબેન પટેલ

ના સર્વે વૈષ્ણવોને સદૈન્ય ભગવદ્ સ્મરણ.